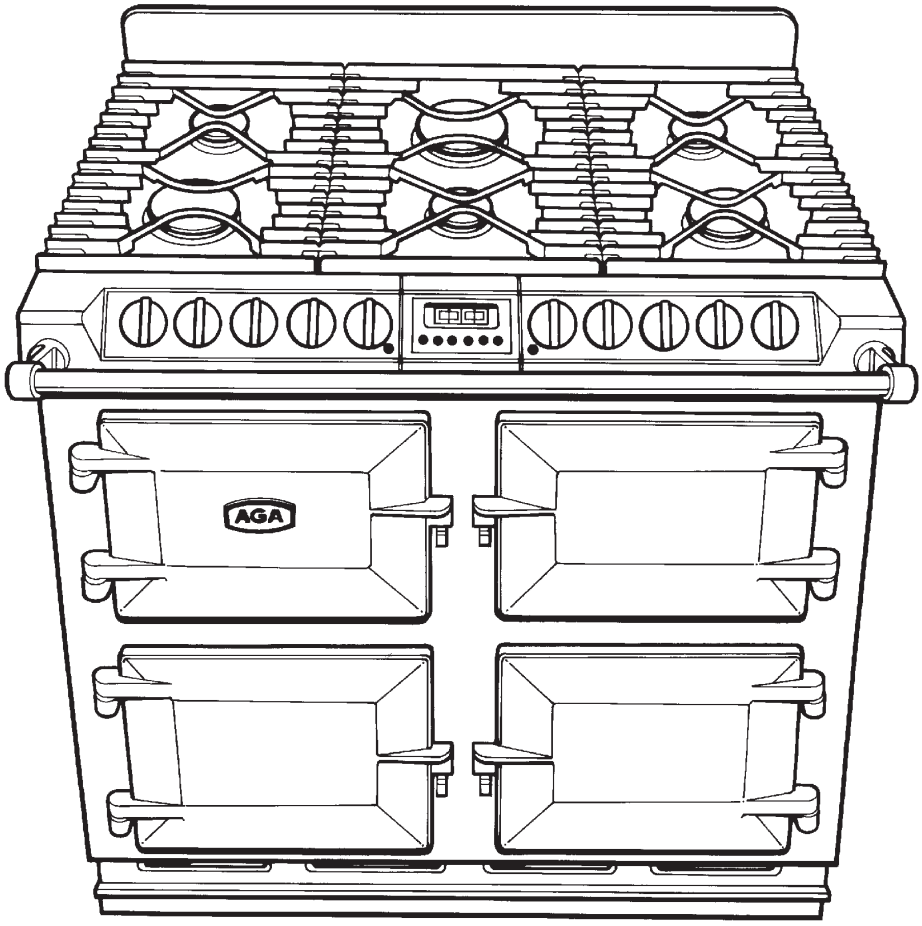
AGA SERIE SEI-QUATTRO - DC6
(con dispositivo di protezione contro l'arresto di fiamma)
MANUALE DELL'UTENTE (GAS NATURALE)



DESN 512387 A

Comprendente norme di manutenzione, installazione e funzionamento e guida alla cottura dei cibi

Quando si sostituisce un componente di questa cucina, ricordarsi di usare solo parti di ricambio di cui si è certi che si attengano alle specifiche di sicurezza e di prestazione da noi richieste. Non usare pezzi revisionati o copiati che non siano stati chiaramente autorizzati da AGA.

PRIMA DI USARE L'AGA SI PREGA DI LEGGERE QUESTE ISTRUZIONI.

CE **DA USARE IN ITALIA**

11/11 EINS 514530

INDICE

CAPITOLO	PAGINA
INSTALLAZIONE	**3**
INSTALLAZIONE	4
DATI TECNICI	5
MONTAGGIO E DIMENSIONI DELLA CUCINA	6
ALLACCIAMENTO ELETTRICO	7-8
ALLACCIAMENTO ALLA LINEA DEL GAS	9-11
COLLAUDO A PRESSIONE	11
LIVELLAMENTO E ROTELLE DI SPOSTAMENTO	12
MONTAGGIO DEI PIANI DEI FORNELLI E DEI POGGIAPENTOLE	13-17
ALZATA PARASPRUZZI	17
MANUALE D'USO	**18**
INFORMAZIONI GENERALI	19
IGIENE E SICUREZZA	20
PANORAMICA DEL PRODOTTO	21
MANOPOLE DI REGOLAZIONE	22
PIANO COTTURA A GAS	23-24
MONTAGGIO DEI POGGIAPENTOLE	25
PREPARAZIONE ALL'USO DELLA CUCINA	26
PIASTRA A GRIGLIARE	27
FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO	28
RICETTE PER FORNO A COTTURA LENTA	29-32
LA GRIGLIA	33
I FORNI	34
GUIDA PER LA COTTURA IN FORNO	35-39
IL TIMER	40
REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLA COTTURA	41-42
PULIZIA E CURA DELLA CUCINA	42-47
MANUTENZIONE	**48**
MANUTENZIONE	49-58
SCHEMA CIRCUITALE	59

Installazione

Quando si sostituisce un componente di questa cucina, ricordarsi di usare solo parti di ricambio di cui si è certi che si attengano alle specifiche di sicurezza e di prestazione da noi richieste. Non usare pezzi revisionati o copiati che non siano stati chiaramente autorizzati da AGA.

INSTALLAZIONE

AVVERTENZA: QUESTA CUCINA DEVE ESSERE INSTALLATA SECONDO LE NORME IN VIGORE E UTILIZZATA SOLO IN UNA ZONA BEN VENTILATA. PRIMA D'INSTALLARE O DI USARE QUESTA CUCINA LEGGERE LE ISTRUZIONI.

PRIMA DELL'INSTALLAZIONE, VERIFICARE CHE LE CONDIZIONI LOCALI DI DISTRIBUZIONE (TIPO DI GAS E PRESSIONE) SIANO COMPATIBILI CON LA REGOLAZIONE DELL'APPARECCHIO.

LE CONDIZIONI DI REGOLAZIONE PER QUESTA CUCINA SONO RIPORTATE SULLA TARGHETTA SITUATA NELLA FESSURA DI VENTILAZIONE DI DESTRA SUL BASAMENTO DELLA CUCINA.

Questa cucina non è collegata a un dispositivo di evacuazione dei prodotti della combustione. Deve essere installata e collegata secondo le norme d'installazione in vigore. Occorre prestare particolare attenzione ai requisiti pertinenti riguardanti la ventilazione (BS 5440 Parte 2). Dovrebbe anche essere conforme a qualsiasi disposizione pertinente delle autorità locali e regionali preposte alla distribuzione del gas.

Nell'interesse delle persone e della sicurezza in genere, per legge tutti gli apparecchi a gas devono essere installati da una persona competente. L'incorretta installazione di tali apparecchi potrebbe rendere gli interessati passibili di procedimenti giudiziari.

Dopo l'installazione, accertarsi che non vi siano perdite di gas.

AVVERTENZA: QUESTA CUCINA DEVE ESSERE COLLEGATA A TERRA

Questa cucina è studiata per funzionare alla tensione indicata sulla targhetta.

La cucina DC6 è fornita dall'azienda costruttrice sotto forma di telaio ben collaudato. Il piano cottura, le porte, l'alzata paraspruzzi, i poggiapentole e il corrimano sono montati in fase d'installazione.

DATI TECNICI

PIANO COTTURA

GAS NATURALE G20: (CATEGORIA CUCINA I_{2H})

	ANTERIORE SINISTRO WOK	ANTERIORE DESTRO	POSTERIORE DESTRO	POSTERIORE SINISTRO	ANTERIORE CENTRALE	POSTERIORE CENTRALE
TIPO DI BRUCIATORE	ULTRA-RAPIDO	RAPIDO	RAPIDO	SEMI-RAPID	SEMIRAPIDO	ULTRA-RAPIDO
INGRESSO CALORE MASSIMO	4.5 kW	3.0 kW	3.0 kW	1.75 kW	1.75 kW	5.0 kW
CONTRASSEGNO INIETTORE						
PRINCIPALE	0.66	116	116	097	097	167
SECONDARIO	1.00 (x2)	-	-	-	-	-

POSIZIONE DEL PUNTO DI PRESSIONE: LATO POSTERIORE DESTRO DEL PIANO DI COTTURA

VALORE DI PRESSIONE: 20mbar

ACCENSIONE DEL BRUCIATORE: SCINTILLA AD ALTA TENSIONE

GRIGLIA E FORNI ELETTRICI

FORNO SUPERIORE: POTENZA NOMINALE 1, 45 kW
GRIGLIA: POTENZA NOMINALE 2,25 kW
FORNO PER COTTURA LENTA - POTENZA NOMINALE 0,9 kW
FORNO INFERIORE (VENTILATO): 2,0 kW

ALIMENTAZ. CORRENTE 230 V - 30 AMP

Questa è una cucina di CLASSE 1, tipo X.

La targhetta è situata su un ripiano estraibile sulla parte anteriore bassa della cucina (vedere Fig.10, Pag. 21).

MONTAGGIO E DIMENSIONI DELLA CUCINA

Su entrambi i lati, le pareti laterali sopra la cucina non devono essere a una distanza orizzontale inferiore a 60 mm dalla cucina stessa (Fig. 1).

Le superfici al di sopra del ripiano della cucina non devono essere a una distanza inferiore a 650 mm.

Deve essere disponibile uno spazio minimo di 1000 mm davanti alla cucina per gli interventi di manutenzione.

Non ostruire le fessure di ventilazione sul retro del piano di cottura.

Sistemare la cucina su una superficie compatta e in piano; raccomandiamo di togliere qualsiasi materiale di pavimentazione soffice, come il linoleum.

N.B. - QUANDO SI MONTA UNA CAPPA DI ASPIRAZIONE
Se si deve montare una cappa di aspirazione, la sola che raccomandiamo è la cappa Serie 6-4 CH900. Questa deve essere installata a un'altezza di almeno 800 mm al di sopra del piano di cottura.

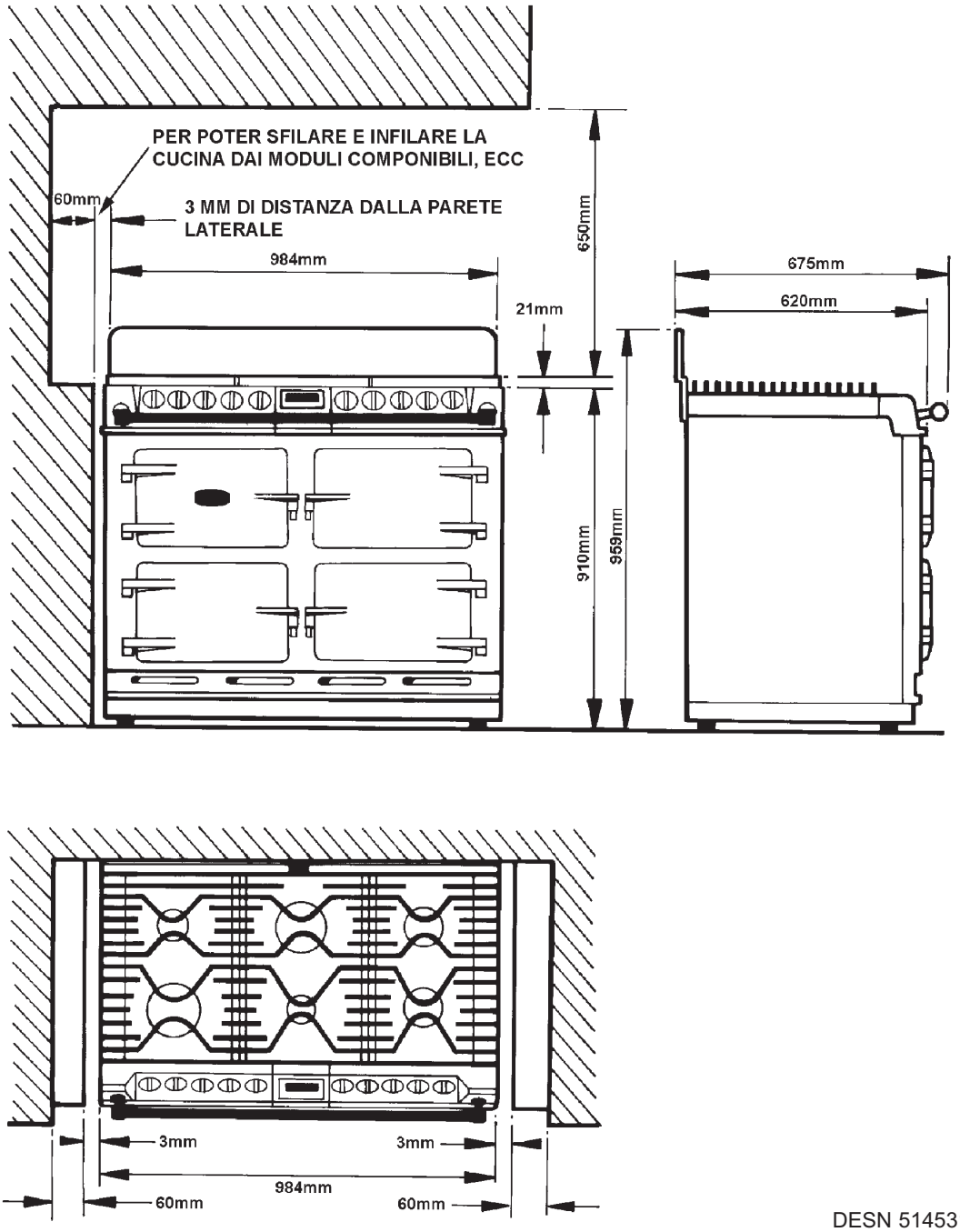


Fig. 1

DESN 514531

ALLACCIAMENTO ELETTRICO

L'ATTACCO ELETTRICO SI TROVA SUL LATO ALTO DI DESTRA DELLA CUCINA, DIETRO IL PANNELLO LATERALE.. DURANTE L'INSTALLAZIONE, TOGLIERE IL PANNELLO DI DESTRA PER EFFETTUARE L'ALLACCIAMENTO ELETTRICO.

Togliere le 6 viti che fissano il pannello laterale, per poter accedere al terminale di rete. Per l'ubicazione del coperchio, vedere Fig. 3.

Ricordare che il cavo elettrico di rete deve essere incanalato attraverso l'anello di tenuta sul lato destro posteriore della cucina, quasi in cima, prima di collegarlo al terminale.

Per l'allacciamento dei fili alla cucina VEDERE LA FIG. 2.

Ricordare che all'interno della cucina occorre avere del cavo in più per poter eseguire un'eventuale manutenzione del generatore di scintille.

Ricordare che dietro la cucina occorre avere del cavo in più per poterla estrarre dai moduli componibili, ecc.

ALLACCIAMENTO MONOFASE - La cucina richiede un'alimentazione di corrente a 30 amp, munita di sezionatore bipolare con una distanza di contatto minima di 3 mm, e come minimo deve essere collegata alla rete con un cavo di 6 mm^2 per ottemperare alle ultime edizioni delle Norme di Cablaggio Locali e Nazionali.

IL SEZIONATORE NON DEVE ESSERE POSIZIONATO IMMEDIATAMENTE SOPRA LA CUCINA, MA DEVE ESSERE MONTATO A NON PIÙ DI 2 METRI DA ESSA.

Dopo avere effettuato l'allacciamento elettrico, rimettere a posto il pannello di destra con le sue viti di fissaggio.

N.B. - Controllare che il cartoncino isolante che copre il terminale di rete si trovi fra il pannello laterale e il terminale stesso.

ALLACCIAMENTO MONOFASE - CAVO MINIMO 6mm^2 E DEVE OTTEMPERARE ALLE ULTIME EDIZIONI DELLE NORME DI CABLAGGIO LOCALI E NAZIONALI.

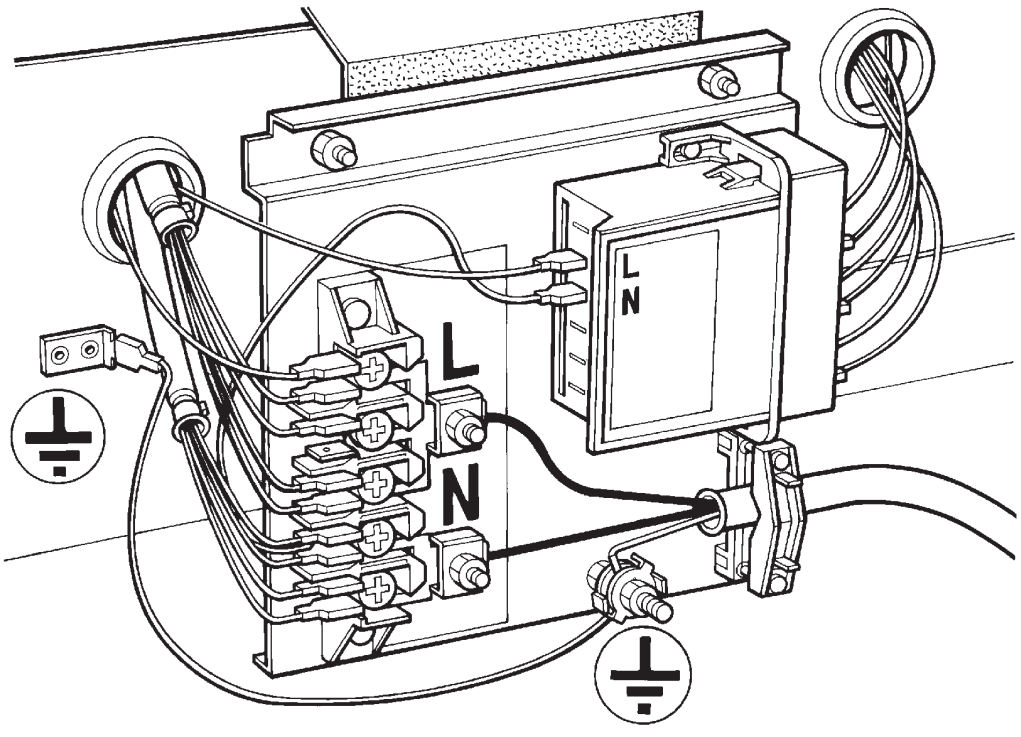


Fig. 2a DESN 513312

ALLACCIAMENTO TRIFASE - CAVO MINIMO 2,5mm² E DEVE OTTEMPERARE ALLE ULTIME EDIZIONI DELLE NORME DI CABLAGGIO LOCALI E NAZIONALI.

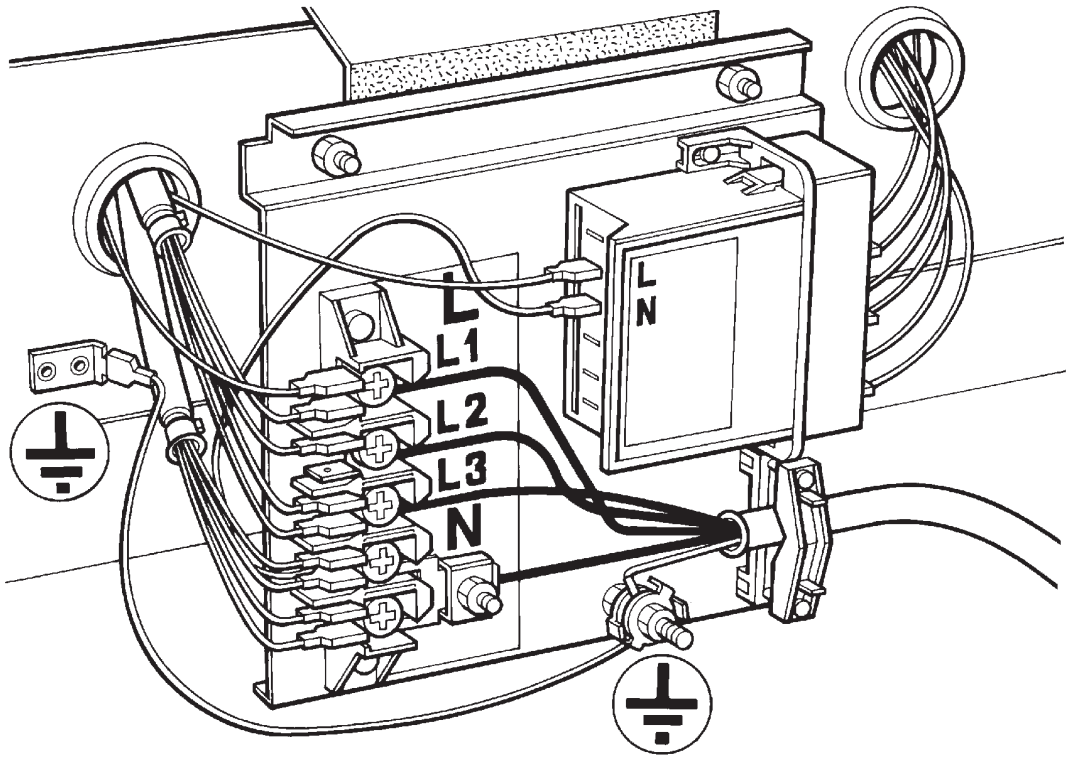


Fig. 2b DESN 512313

ALLACCIAMENTO ALLA LINEA DEL GAS

Per facilitare la manutenzione e la possibilità di spostamento della cucina, si dovrebbe usare una manichetta flessibile omologata da 1,2 metri. La tubazione di alimentazione non dovrebbe essere inferiore a R ½ (1/2 pollice BSP). Ci si deve collegare all'ingresso filettato femmina R ½ (1/2 pollice BSP) nel blocco situato appena sotto il livello del piano cottura sul lato posteriore destro della cucina.

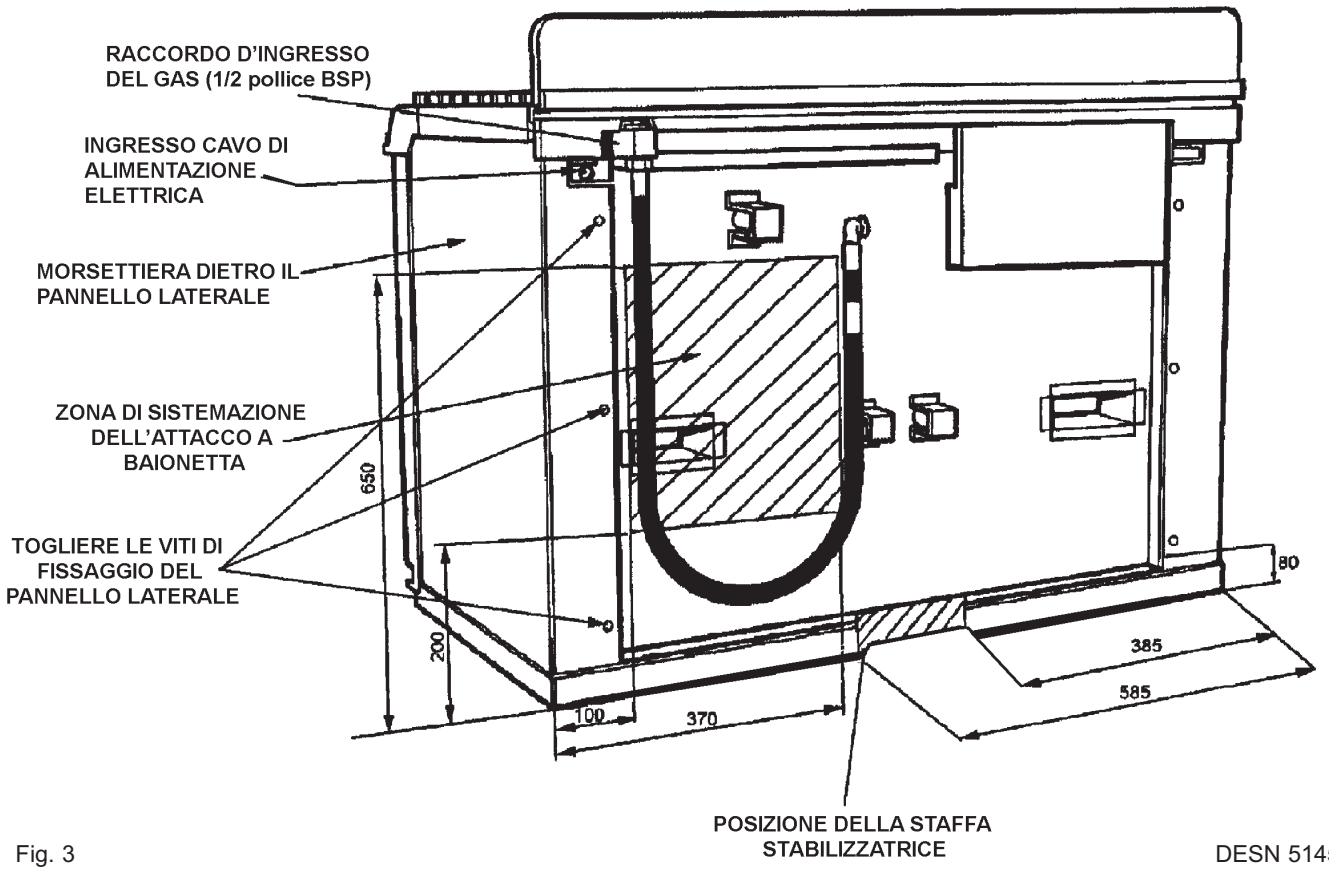


Fig. 3 DESN 514532

L'attacco del gas a baionetta deve essere montato a muro nella zona tratteggiata le cui dimensioni sono indicate in Fig. 4. Tenere in considerazione che si deve poter tirare in avanti la cucina quanto basta per effettuare la manutenzione. Accertarsi che la manichetta flessibile non sia intrappolata fra il pannello posteriore della cucina e la parete posteriore. Controllare che la manichetta passi nella zona tratteggiata, lontano dallo sfiato schermato del forno. La manichetta flessibile deve essere conforme alle norme pertinenti.

IMPORTANTE: L'ATTACCO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS A PARETE NON DEVE SPORGERE DAL MURO DI PIÙ DI 45 MM, IN MODO DA NON ENTRARE IN COLLISIONE CON LA PARTE POSTERIORE DELLA CUCINA.

Dopo l'allacciamento, accertarsi che non vi siano perdite di gas.

STABILIZZAZIONE DELLA CUCINA

Quando la cucina viene collegata all'alimentazione del gas per mezzo di una manichetta flessibile, fissare saldamente una staffa stabilizzatrice alla struttura del fabbricato. Per il posizionamento della staffa, vedere Fig. 3. Ancorare anche saldamente una catena di sicurezza alla cucina e alla parete, per impedire che la manichetta flessibile si tenda eccessivamente quando si estrae la cucina per un intervento di manutenzione. Quando si applicano una staffa stabilizzatrice e una catena, vedere le dimensioni indicate in Fig.3 e Fig.3A.

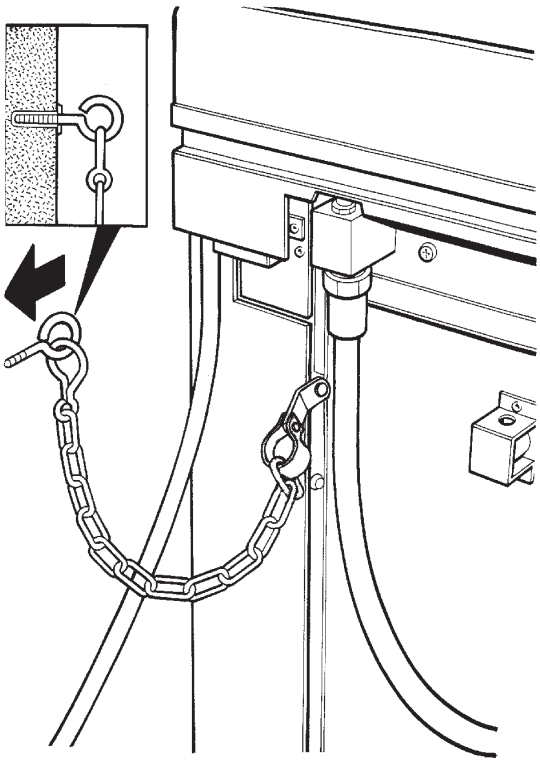


Fig. 3A DESN 512384

POSIZIONE DELL'ATTACCO A BAIONETTA DEL GAS SULLA PARETE (nelle aree tratteggiate).

IMPORTANTE: L'ATTACCO DI ALIMENTAZIONE DEL GAS A PARETE NON DEVE SPORGERE DAL MURO DI PIÙ DI 45 MM, IN MODO DA NON ENTRARE IN COLLISIONE CON LA PARTE POSTERIORE DELLA CUCINA.

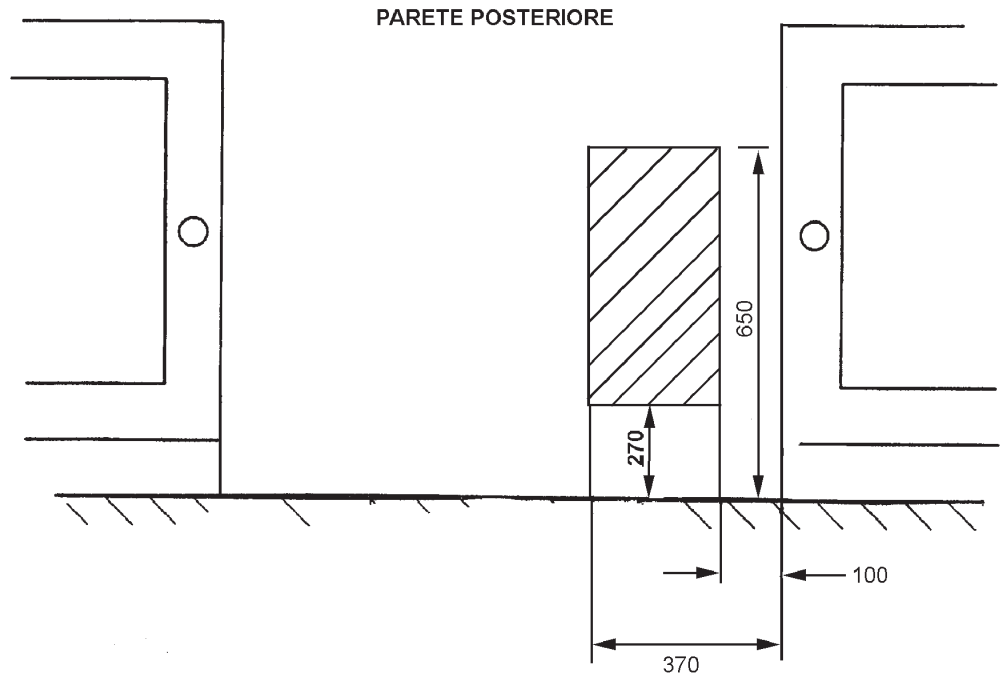


Fig. 4 DESN 514533

COLLAUDO A PRESSIONE

Il punto per il collaudo a pressione si trova sul lato posteriore destro del piano cottura.

Sistemare la testa del bruciatore wok, la calotta del bruciatore e l'anello sul piano cottura. Accendere il bruciatore premendo la manopola di regolazione corrispondente e ruotandola in senso antiorario nella posizione di IGNITION (ACCENSIONE) sino a quando il gas si accende. Continuare poi a ruotarla sino alla posizione FULL ON (PIENO REGIME).

Per le cucine a gas naturale, la pressione dovrebbe essere di 20 mbar.

Spegnere il rubinetto del gas, scollegare il manometro e rimettere la vite di chiusura del punto di collaudo.

LIVELLAMENTO E ROTELLE DI SPOSTAMENTO

INSTALLAZIONE/LIVELLAMENTO

La cucina è munita di rotelle di spostamento, due nella parte posteriore e due in quella anteriore.

La cucina DC6 è studiata per essere sistemata su una superficie piana e orizzontale. Le eventuali irregolarità si possono, comunque, compensare regolando i quattro piedini di livellamento, uno per ogni angolo della base d'appoggio. Si può accedere alle viti di regolazione togliendo i piani dei fornelli di sinistra e di destra (vedere il capitolo "Per togliere i piani dei fornelli" - Capitolo Manutenzione, pag. 50). Per sollevare la cucina, ruotare la vite in senso orario, per abbassarla ruotare la vite in senso antiorario.

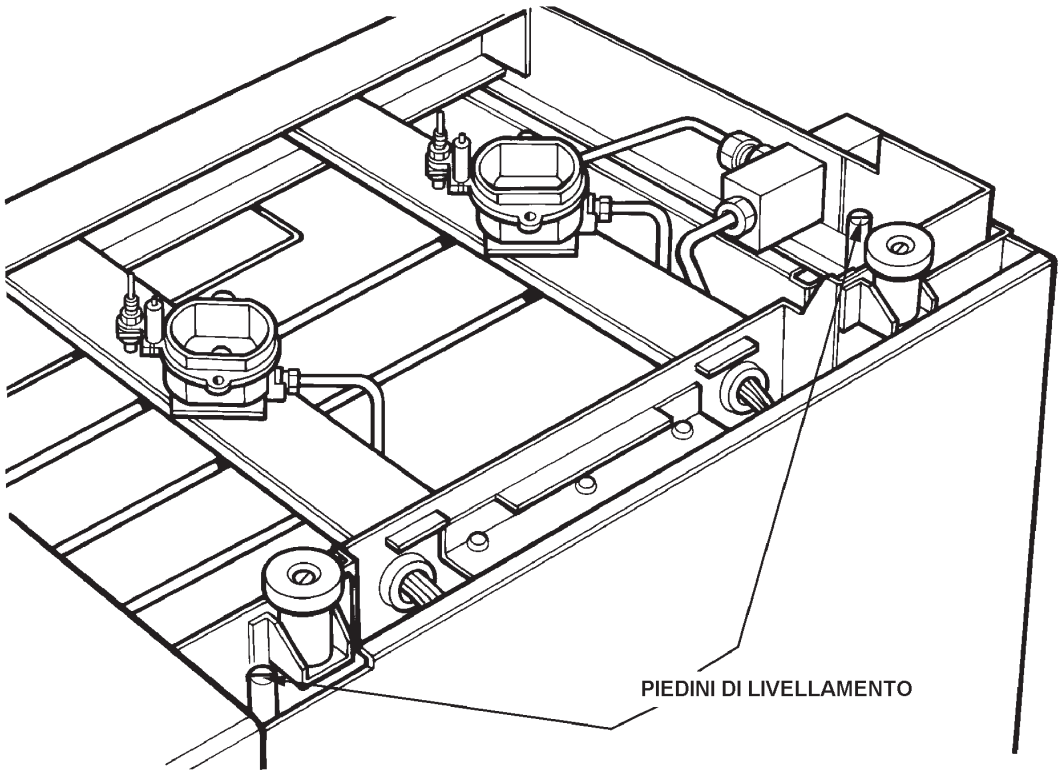


Fig. 5 DESN 514534

Sulla base della cucina vi sono delle rotelle per consentirne il posizionamento.

Quando la cucina è nella posizione desiderata, la si può mettere in piano regolando i quattro piedini. **I PIEDINI DEVONO ESSERE ABBASSATI QUANTO BASTA PER IMPEDIRE CHE LA CUCINA SI SPOSTI** (vedere Fig. 5).

MONTAGGIO DEI PIANI DEI FORNELLI E DEI POGGIAPENTOLE

PIANI DEI FORNELLI

1. Collegare il cavo di terra dal piano centrale al telaio della cucina e sistemarlo sopra il corpo dei bruciatori. Ripetere l'operazione per i piani di sinistra e di destra e montare le guarnizioni nel punto in cui i piani esterni si sovrappongono al piano centrale. Verificare che i cavi di terra siano ben collegati (vedere Fig. 6A).

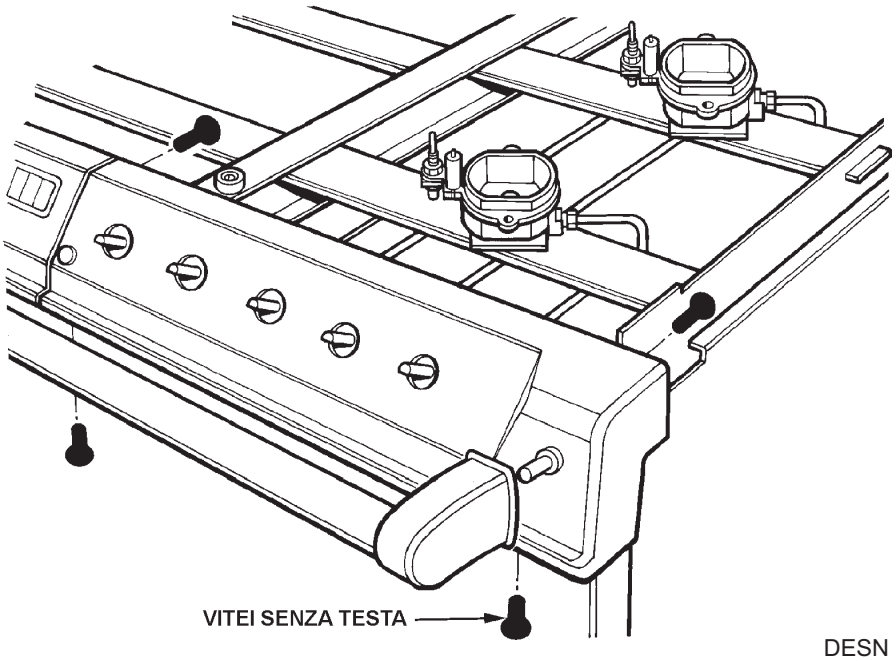


Fig. 6A DESN 514535

2. Fissare i piani servendosi degli 8 dadi sagomati. **NON STRINGERE ECCESSIVAMENTE** (vedere Fig. 6B).

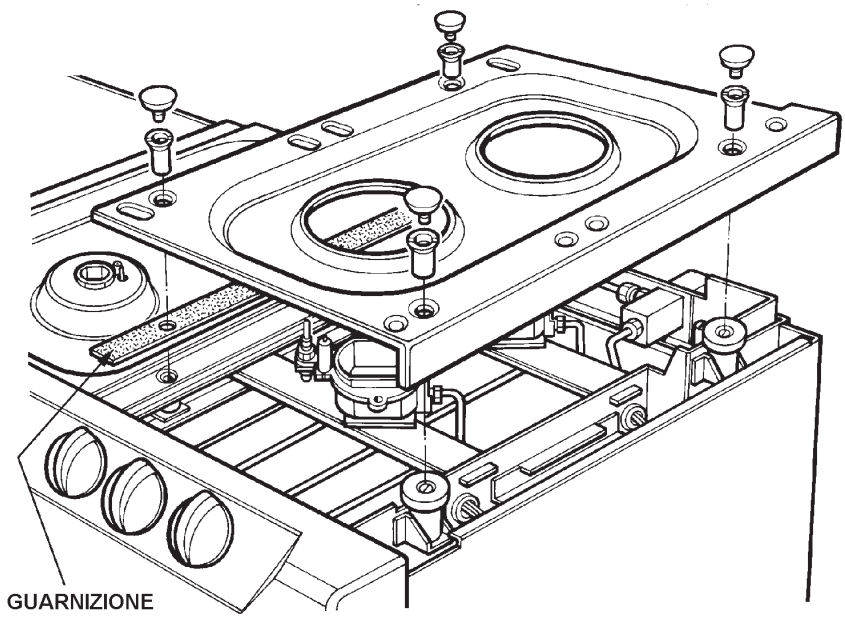


Fig. 6B DESN 514536

3. Montare e fissare sei anelli, servendosi di viti M4 sul bruciatore posteriore di sinistra, anteriore centrale, anteriore destro e posteriore destro. Sul bruciatore anteriore sinistro e su quello posteriore centrale usare viti n. 6 da 3/8 (vedere Fig. 6C).

N.B. - Il montaggio del bruciatore di sinistra e di quello centrale è lo stesso della Fig. 6B.

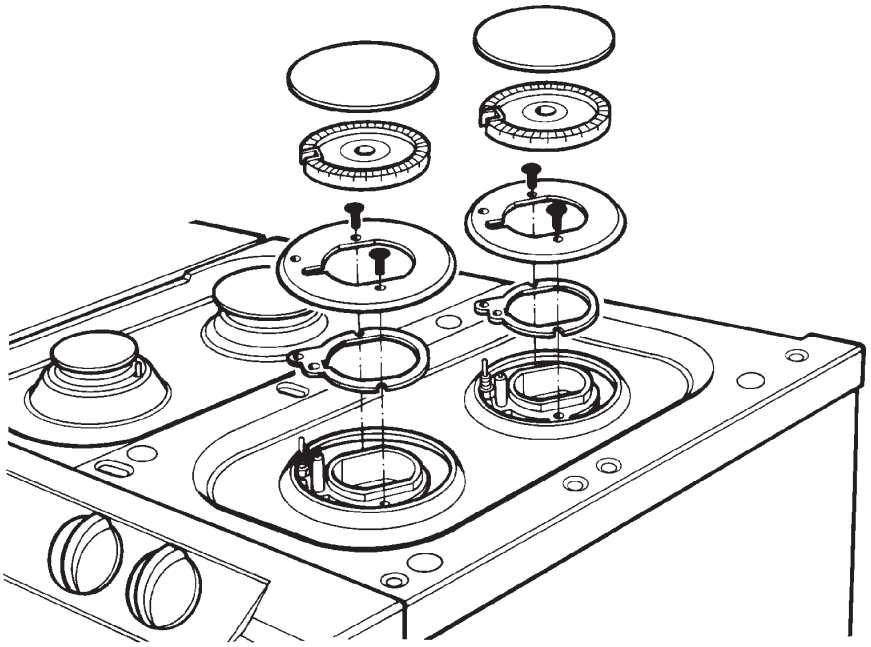


Fig. 6C DESN 512419 A

4. . Posizionare le calotte sui corpi dei bruciatori (vedere le Fig. 7A, 7B & 7C).

BRUCIATORE ULTRARAPIDO

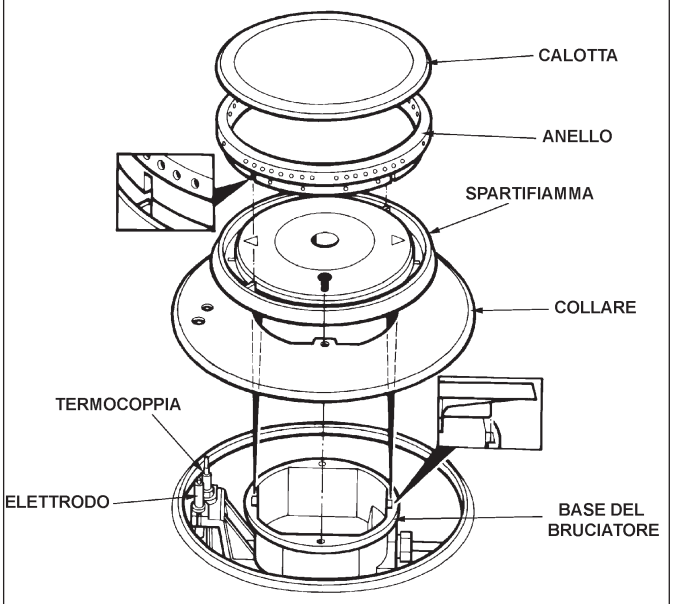
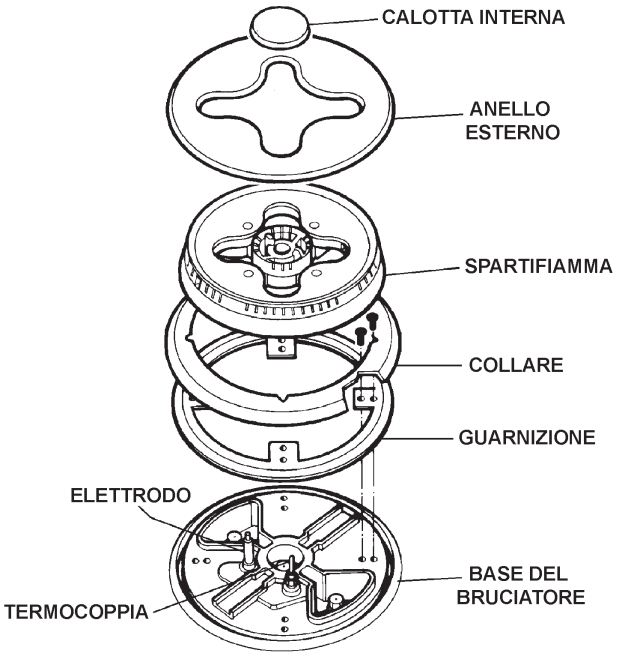


Fig. 7A DESN 514537

BRUCIATORE WOK



DESN 514538

MONTAGGIO DEL BRUCIATORE RAPIDO E SEMIRAPIDO

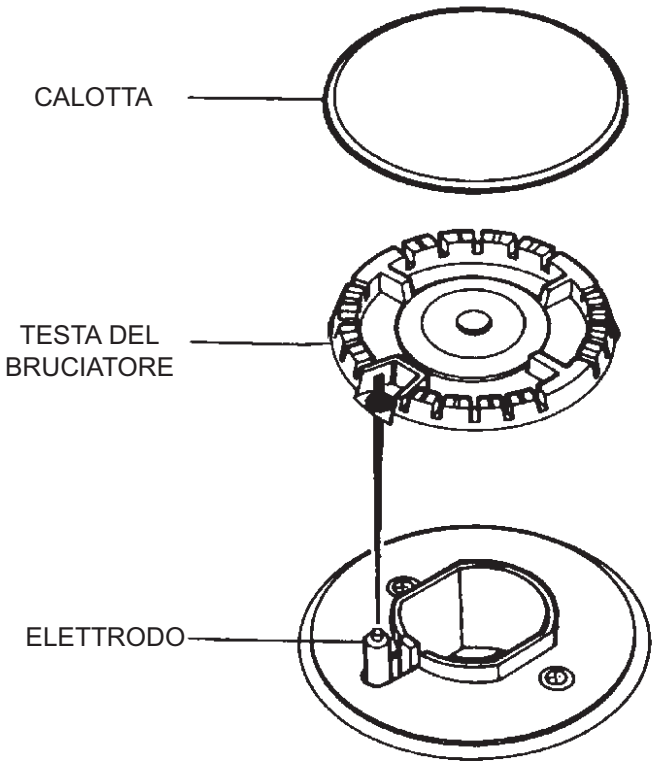


Fig. 7B DESN 511618

MONTAGGIO DELLA CALOTTA - BRUCIATORE RAPIDO E SEMIRAPIDO

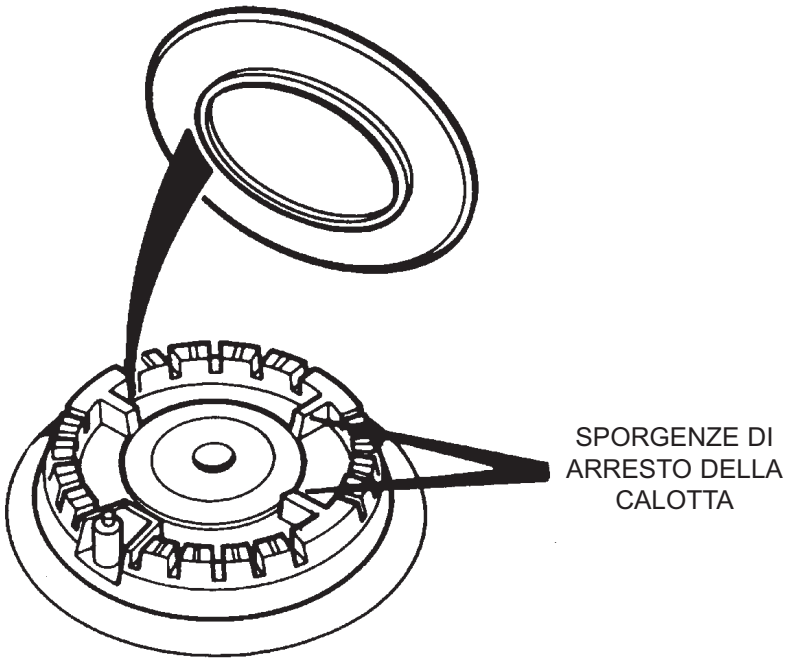


Fig. 7C DESN 511617

5. Montare i poggiapentole nel seguente ordine. I poggiapentole sono contrassegnati nella parte sottostante in corrispondenza delle sigle indicate in figura. I poggiapentole devono sistemarsi nelle cavità ricavate nel piano dei fornelli (vedere Fig. 8A & 8B).

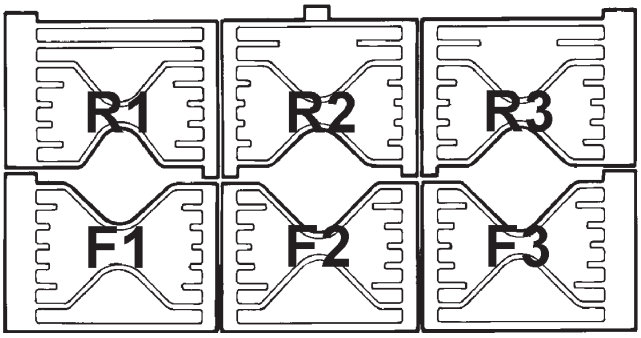


Fig. 8A DESN 513712 A

Importante

È molto importante per le prestazioni e l'affidabilità del piano di cottura che i poggiapentole siano sistemati seguendo il MANUALE D'USO - AGA SERIE SEI-QUATTRO - DC6.

Per poter individuare meglio la posizione giusta dei poggiapentole, quello posteriore centrale è stato studiato appositamente con una linguetta di riferimento, come indicato in figura. Questo poggiapentole deve essere sistemato in posizione centrale posteriore con la linguetta puntata verso il retro della cucina.

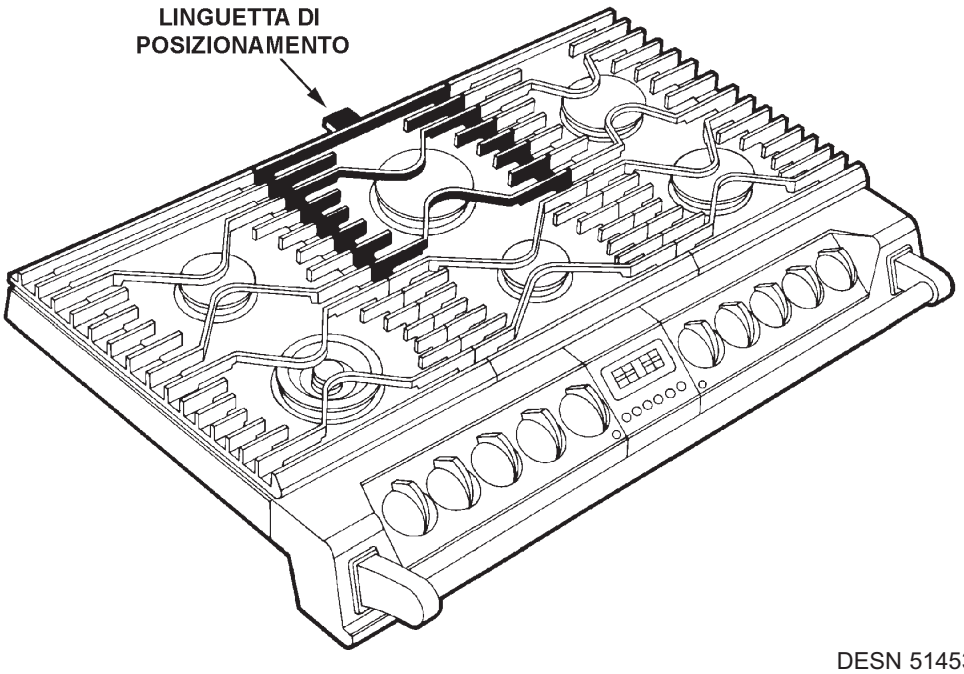


Fig. 8B DESN 514539

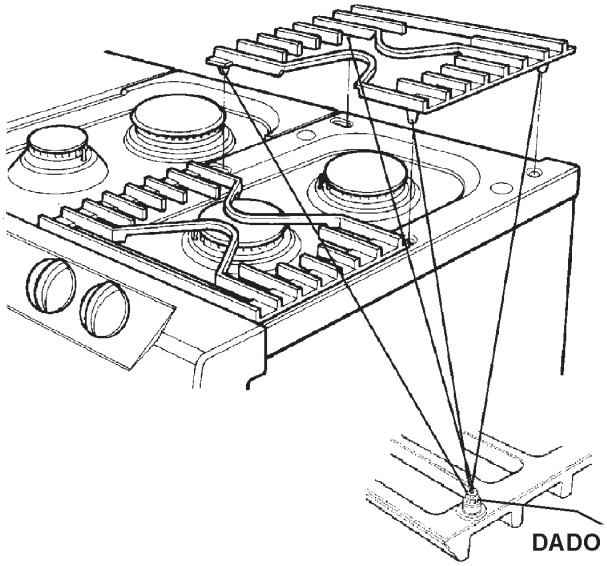


Fig. 8C DESN 514540

COME REGOLARE LA MESSA IN PIANO DEI POGGIAPENTOLE

1. Allentare il dado di fissaggio servendosi una chiave da 8 mm (vedere Fig. 8C).
2. Per evitare oscillazioni, regolare il piedino del poggiapentole con una chiave Allen da 2,5 mm.
3. Controllare che il poggiapentole sia a livello di quelli contigui.
4. Serrare il dado di fissaggio.

MONTAGGIO DEL CORRIMANO

1. Posizionare il corrimano sui perni di localizzazione su ciascuna estremità del pannello frontale. Controllare che la vite senza testa su ciascuna estremità del corrimano sia rivolta verso il basso.
2. Spingere a fondo il corrimano contro il pannello e fissarlo stringendo le due viti senza testa (2 ½mm). (Vedere la Fig. 6A).

ALZATA PARASPRUZZI

1. Sistemare le linguette sul retro dell'alzata nelle staffe sulla parte alta posteriore della cucina (vedere Fig. 9).
   Spingere a fondo.

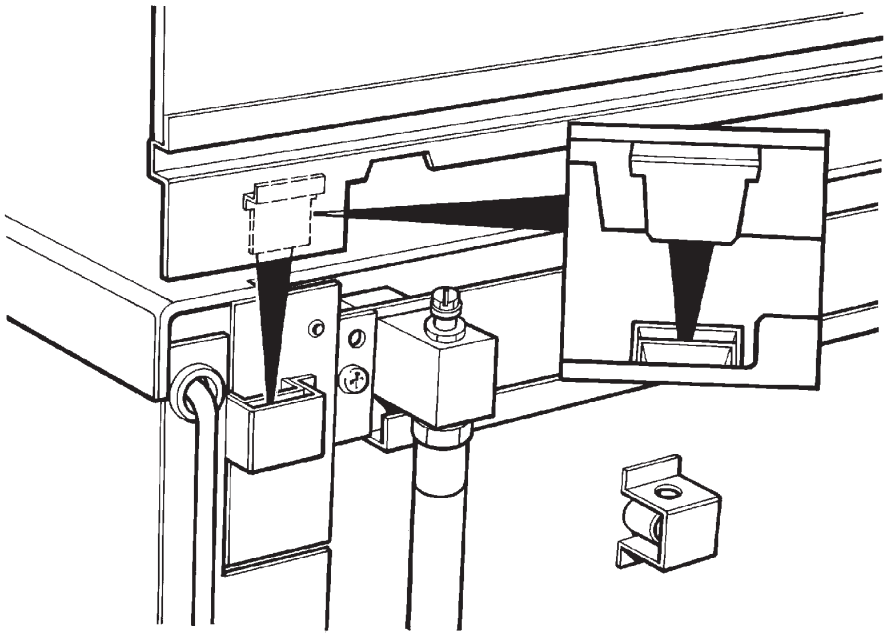


Fig. 9 DESN 512394

Manuale d'Uso

INFORMAZIONI GENERALI

In qualità di fabbricanti responsabili, prendiamo ogni precauzione perché questi prodotti siano progettati e costruiti in modo da soddisfare i requisiti di sicurezza, quando siano opportunamente installati ed utilizzati.

AVVISO IMPORTANTE: SI PREGA DI LEGGERE IL DOCUMENTO DI GARANZIA ALLEGATO. Qualsiasi modifica non autorizzata da AGA potrebbe invalidare l'omologazione e la garanzia della cucina, e potrebbe anche compromettere i diritti legali del cliente.
Per motivi di sicurezza e per un utilizzo più efficiente, si prega di leggere quanto segue prima di usare la nuova cucina AGA.

L'uso di gas in un apparecchio da cucina produce calore e umidità nel locale in cui è installato. Accertarsi che il locale sia ben ventilato, tenere aperti i fori di ventilazione naturale o installare un dispositivo di ventilazione forzata (cappa di estrazione).

Un uso prolungato e intensivo della cucina può richiedere una ventilazione supplementare e/o più efficiente. Ad esempio, aprendo una finestra o aumentando il livello di ventilazione meccanica dove esiste.

La cucina deve essere installata attenendosi alle disposizioni pertinenti delle norme di cablaggio locali e nazionali e delle Norme Edilizie.
L'installazione deve essere eseguita da un tecnico qualificato fornito da un distributore autorizzato AGA.

Quando la cucina viene accesa per la prima volta potrebbe emettere un po' di fumo e di odore. Questo è normale e non è nocivo (proviene dalla coibentazione del forno e dal legante a base di amido dell'isolante dell'elemento) e cessa dopo un breve periodo di utilizzo.

Questa cucina ha un piano di cottura a gas e tre forni elettrici; quello in basso a destra è un forno a cottura lenta, mentre quello in alto a destra è un forno convenzionale.

Il forno in basso a sinistra è un forno ventilato elettrico. La ventola situata dietro il pannello posteriore assicura una distribuzione uniforme del calore all'interno del forno durante la cottura; vale a dire che la temperatura sul ripiano più basso è la stessa di quella del ripiano più alto.

La griglia elettrica è situata nella volta del comparto in alto a sinistra del forno superiore. Si consiglia di guardare la Fig. 10 per prendere dimestichezza con la cucina, e consultare il relativo capitolo per il forno per cottura a fuoco lento, il forno ventilato, il forno convenzionale, la griglia, i fornelli a gas, ecc.

Con l'AGA sono forniti i seguenti accessori:

5 ripiani del forno
1 grande teglia per arrosti
1 ripiano per griglia
1 teglia della griglia
1 graticola
1 teglia da forno
1 piastra a grigliare

Con la cucina sono anche imballati sciolti i seguenti componenti:

6 poggiapentole (pezzi fusi)
3 bacinelle raccogligocce (pezzi fusi)
6 calotte per bruciatore
6 teste di bruciatore
1 anello per bruciatore
1 corrimano
1 alzata paraspruzzi
1 kit di montaggio
6 collari per bruciatore
2 anelli distanziali
6 guarnizioni

IGIENE E SICUREZZA

CUCINA

TENERE I BAMBINI LONTANI DALLA CUCINA PERCHÉ ALCUNE SUPERFICI POSSONO DIVENTARE CALDE AL TATTO.

- Durante l'uso, la cucina può scaldarsi. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.

Frittura

- Usare una padella profonda, abbastanza grande da coprire completamente la zona di riscaldamento.
- Non riempire mai la padella di olio o grassi per più di un terzo della sua altezza.
- Non lasciare mai l'olio o i grassi incustoditi durante la fase di riscaldamento o la cottura.
- Non usare mai un coperchio sulla padella.
- IMPORTANTE: L'olio costituisce un rischio d'incendio; non lasciare incustodite padelle contenenti olio.
- In caso d'incendio, coprire la padella con un coperchio e spegnere il gas.

  Non cercare di spegnere l'incendio con acqua.

  Soffocare le fiamme sul piano cottura, anziché cercare di portare la padella all'esterno.

  Afferrando la padella per portarla all'esterno, quasi invariabilmente si provocano ustioni e lesioni.

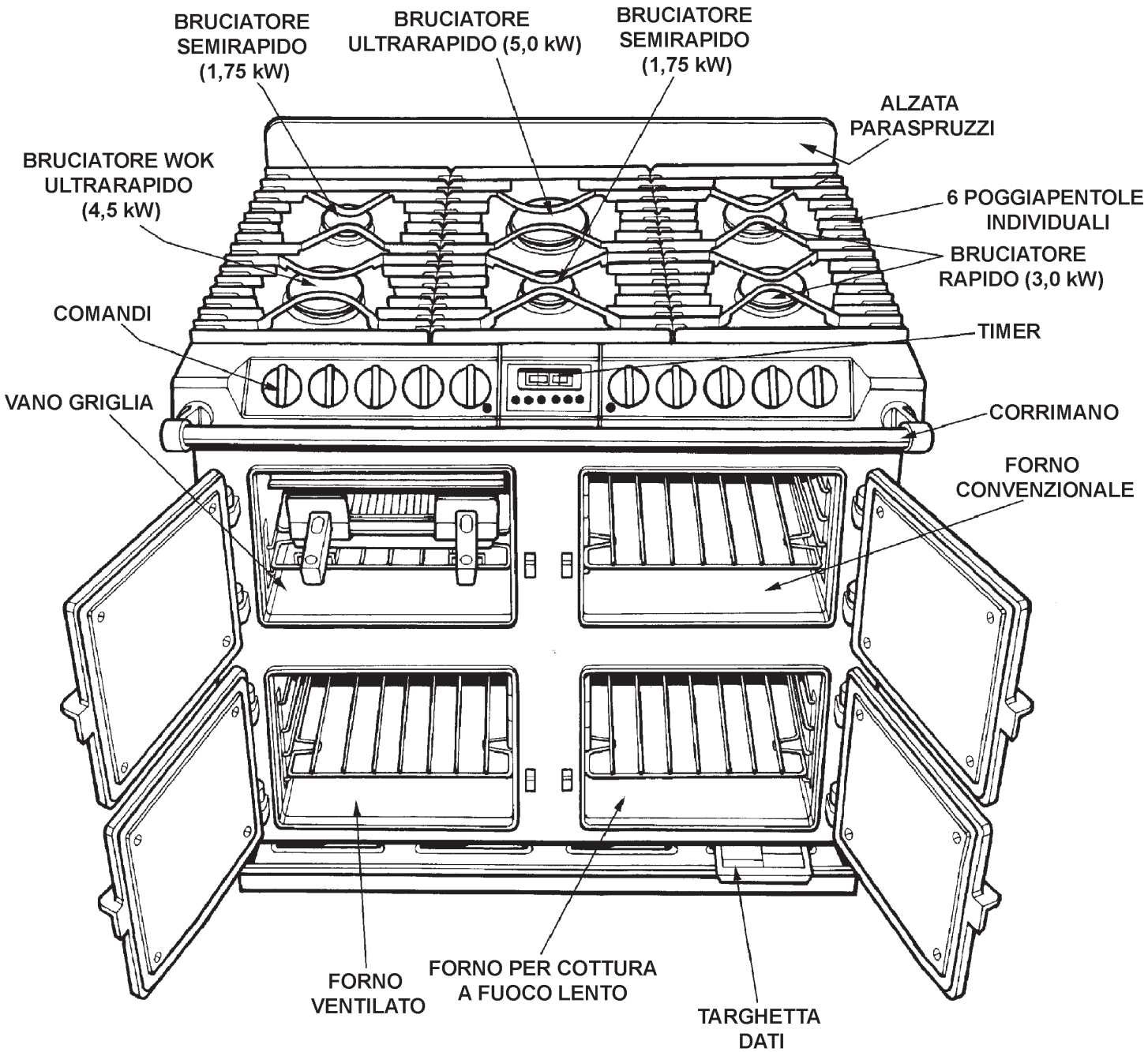


Fig. 10 DESN 514541

MANOPOLE DI REGOLAZIONE

- Le **MANOPOLE DI REGOLAZIONE DEI FORNELLI A GAS** possono essere ruotate solo in senso antiorario dalla posizione **OFF (spento)**.

  Simbolo (✲) - Accensione
  Fiamma grande - Temperatura alta
  Fiamma piccola - Temperatura bassa

(Vedere il capitolo "**PIANO DI COTTURA**").

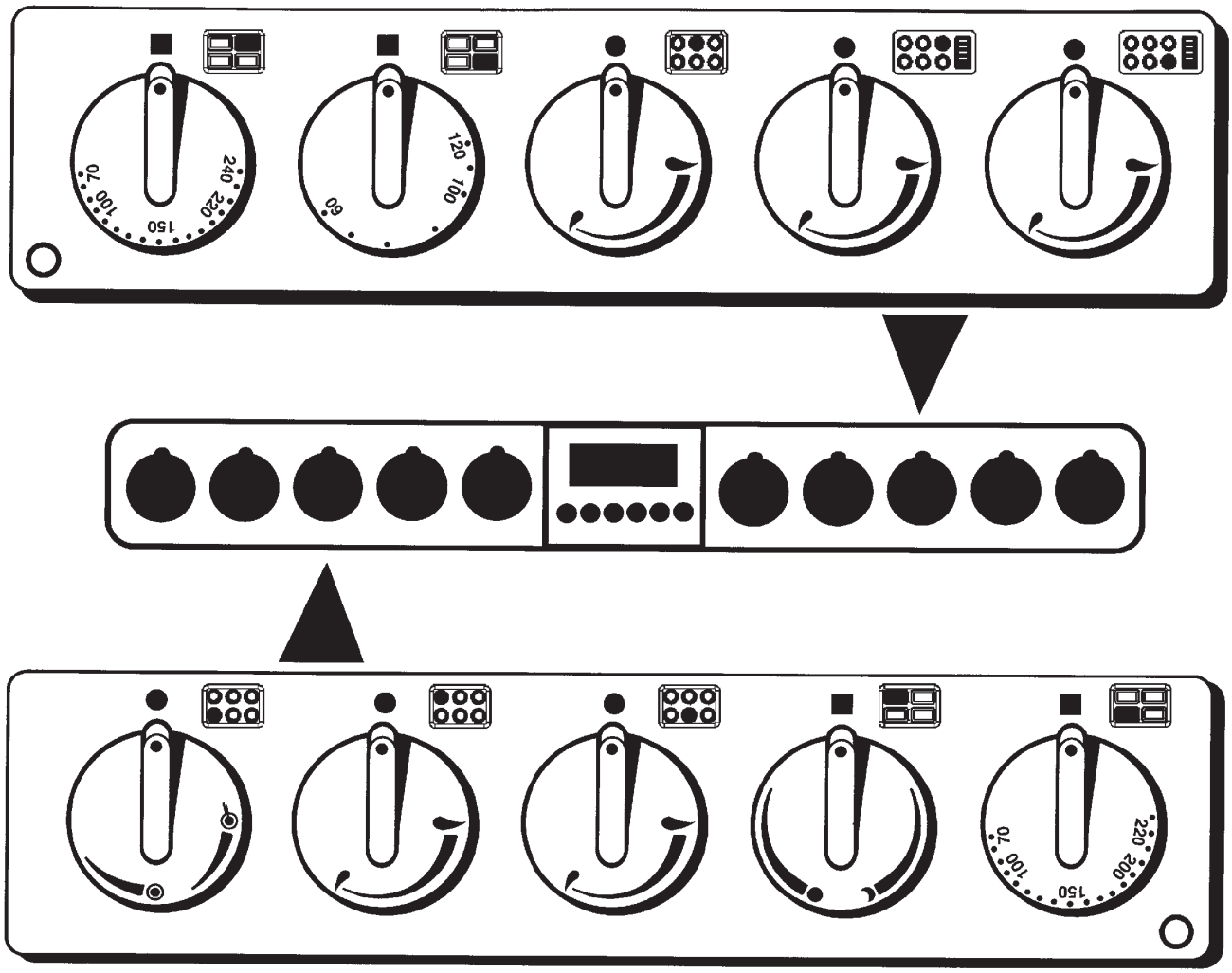


Fig. 11 DESN 516288

- La **MANOPOLA DI REGOLAZIONE DELLA GRIGLIA** può essere ruotata in un senso o nell'altro.

  In senso orario : Massimo calore, con entrambi gli elementi accesi
  In senso antiorario : Funzionamento economico, solo con l'elemento centrale

- Le **MANOPOLE DI REGOLAZIONE DEI FORN**I possono essere ruotate solo in senso orario dalla posizione **OFF (spento)**.

- Le **LUCI AL NEON DEL FORNO** si accendono quando i forni vengono accesi. Quando si raggiunge la temperatura richiesta, la luce si spegne.

PIANO COTTURA A GAS

- Il piano cottura ha sei bruciatori a gas:

  Anteriore sinistro: bruciatore (wok) ultrarapido - potenza nominale 4,5 kW

  Posteriore sinistro e anteriore centrale: bruciatori semirapidi - ognuno di potenza nominale 1,75 kW

  Posteriore destro e anteriore destro: bruciatori rapidi - ognuno di potenza nominale 3,0 kW

  Posteriore centrale: bruciatore ultrarapido - potenza nominale 5,0 kW

- I bruciatori semirapidi sono particolarmente adatti per padelle piccole e per una cottura a fuoco lento o per il sobbollimento.

- Tutti i bruciatori hanno una posizione fissa per la cottura a fuoco lento e sono facilmente regolabili.

COME USARE IL PIANO COTTURA

- Per accendere un fornello a gas, premere la manopola di regolazione e ruotarla in senso antiorario sino al simbolo della fiamma grande ( ). Tenerla premuta per 3 secondi - sino a quando il bruciatore si accende, poi ruotare la manopola sulla posizione desiderata.

- Nel caso in cui la fiamma dovesse accidentalmente spegnersi, chiudere il regolatore del bruciatore e non cercare di riaccendere quest'ultimo per almeno un minuto.

- Per portare la manopola su una posizione inferiore, basta ruotarla verso il simbolo della fiamma piccola.

- **IMPORTANTE:** I poggiapentole in ghisa sono molto più pesanti di quelli adoperati sulla maggior parte dei fornelli a gas. Fare quindi attenzione quando si tolgono o si rimettono sul piano cottura. È importante sollevarli dal piano e non trascinarli su componenti smaltati vicini, perché questo potrebbe rovinare lo smalto.

.

ALCUNE OSSERVAZIONI ANTINFORTUNISTICHE

- Non si consiglia l'uso di dispositivi per facilitare la cottura a fuoco lento, come materassini di amianto o reticelle. Questi possono intralciare il funzionamento del bruciatore, danneggiare i poggiapentole e sprecare gas.

- Per raccogliere il materiale versato accidentalmente, su questa cucina non sono necessarie le vaschette in alluminio reperibili in commercio, che oltretutto potrebbero compromettere la combustione.

- Alcune padelle "Wok" non sono stabili. Prima di acquistarle, controllare con il costruttore dei "Wok".

- Non usare pentole malferme e sformate (ad esempio con la base convessa), che si inclinano facilmente.

- Non si dovrebbero usare padelle e pentole a base concava.

- Il diametro minimo consigliato per una padella è di 120 mm. Il massimo suggerito è 280mm.

- Non utilizzi mai le vaschette che sporgano il facia anteriore.

- Sistemare le padelle in posizione centrale sui bruciatori. Le fiamme devono lambire la base della padella. Non lasciare che le fiamme lambiscano i lati della padella (vedere Fig. 12)

- Tenere sempre i manici delle padelle lontani dalla parte frontale della cucina - fuori dalla portata dei bambini.

- Non lasciare **MAI** una friggitrice per patatine incustodita.

N.B. - I tegami di alluminio possono lasciare un'impronta metallica sui poggiapentole. Questo non influenza la durata dello smalto. La garanzia della cucina non copre l'uso incorretto dei poggiapentole.

Fig. 12 DESN 512396

MONTAGGIO DEI POGGIAPENTOLE

Montare i poggiapentole nel seguente ordine. I poggiapentole sono contrassegnati nella parte sottostante in corrispondenza delle sigle indicate in figura. I poggiapentole devono sistemarsi nelle cavità ricavate nel piano dei fornelli.

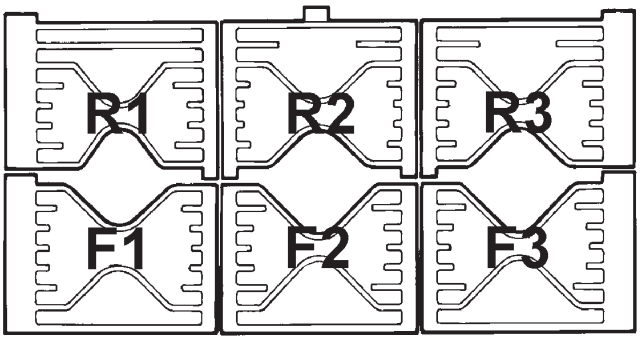


Fig. 13A DESN 513712 A

Importante

È molto importante per le prestazioni e l'affidabilità del piano di cottura che i poggiapentole siano sistemati seguendo il MANUALE D'USO - AGA SERIE SEI-QUATTRO - DC6.

Per poter individuare meglio la posizione giusta dei poggiapentole, quello posteriore centrale è stato studiato appositamente con una linguetta di riferimento, come indicato in figura. Questo poggiapentole deve essere sistemato in posizione centrale posteriore con la linguetta puntata verso il retro della cucina.

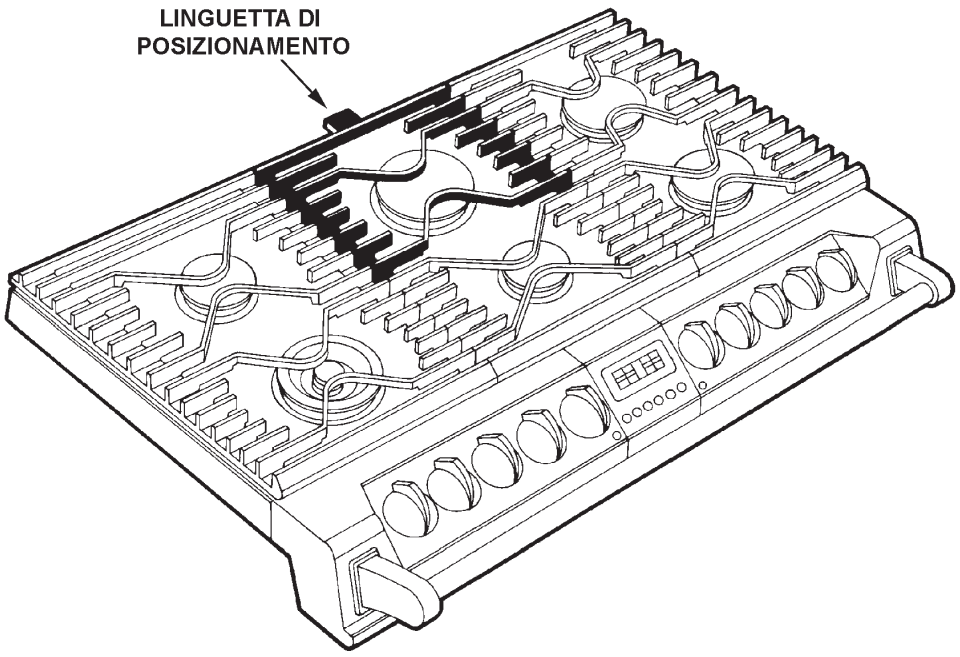


Fig. 13B DESN 514539

PREPARAZIONE ALL'USO DELLA CUCINA

Prima di poter usare il forno in basso a sinistra della cucina, occorre impostare l'orologio.

Questo è un orologio a 24 ore e, quando si dà corrente per la prima volta, o dopo un'interruzione di corrente, l'orologio indica alternativamente **AUTO** e **0.00**.

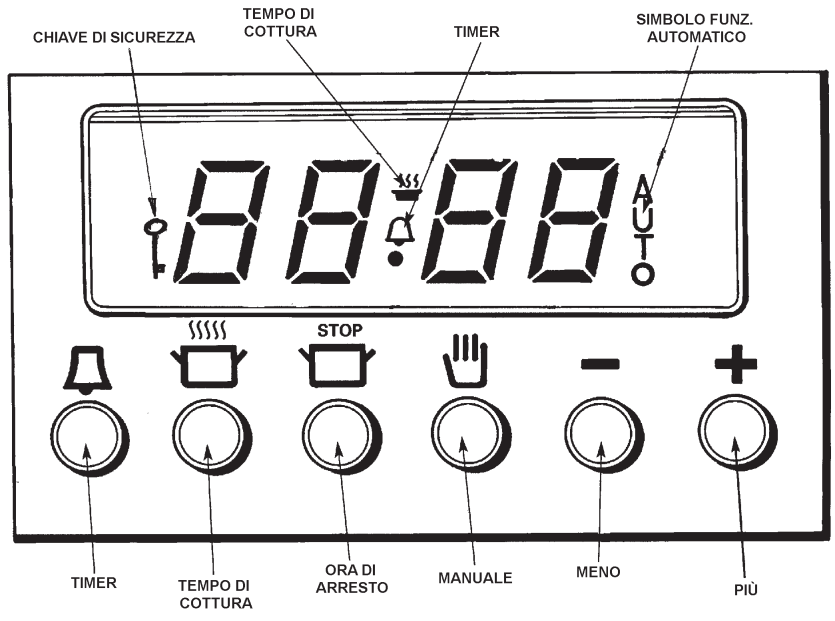


Fig. 14

IMPOSTAZIONE DELL'ORA

1. Premere contemporaneamente e tenere premuti i pulsanti **TIMER** ( ) e **TEMPO DI COTTURA** ( ) (la parola **AUTO** lampeggia e **0.00** appare costantemente). Premere i pulsanti **+** o **-** sino a quando appare l'ora desiderata. L'ora aumenta o diminuisce dalle ore 12.00 in intervalli di un minuto, prima lentamente e poi sempre più velocemente.

La cucina è così pronta per il funzionamento manuale.

PIASTRA A GRIGLIARE

- La piastra a grigliare è studiata per essere usata SOLO sulla cucina AGA DC6 a gas naturale.
- **DEVE essere usata solo sui bruciatori rapidi di destra.**
- Per un funzionamento corretto e sicuro, deve essere sistemata sui poggiapentole come illustrato nella figura che segue.

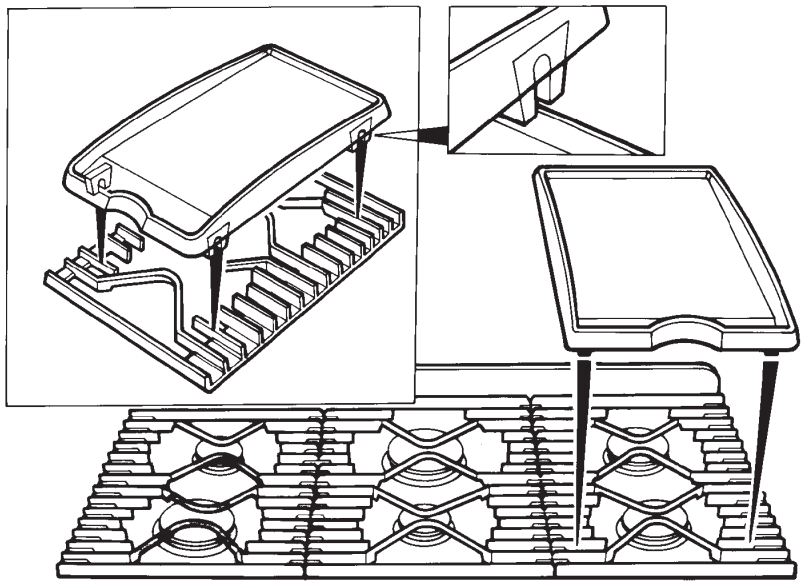


Fig. 15 DESN 512420 A

COME USARE LA PIASTRA A GRIGLIARE

PRIMA DI SISTEMARE LA PIASTA SUI POGGIAPENTOLE, ACCENDERE I BRUCIATORI E ABBASSARLI SINO ALLA POSIZIONE DI SOBBOLLIMENTO (SIMBOLO DELLA FIAMMA PICCOLA, pag. 21).

- Preriscaldare la piastra per 5-10 minuti prima di iniziare a cuocere.
- Quando si cuoce sulla piastra non dovrebbe essere necessario aggiungere grassi. Questo comprometterebbe solo l'efficienza della superficie antiaderente e ne renderebbe più difficile la pulizia.
- Usare sempre utensili che non graffino la speciale superficie antiaderente, come nylon, legno e plastiche antiaderenti.
- Non usare utensili acuminati come forchette o coltelli.
- Non usare o appoggiare tegami sulla piastra a grigliare.
- La piastra può essere rimossa e lavata nel lavello.
- Per pulire la piastra dovrebbe bastare solo acqua calda e sapone, perché i detergenti abrasivi ne danneggiano la superficie. In caso di sporcizia ostinata, si dovrebbero usare con cura solo pagliette di nylon.

FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO

IL FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO

Questo forno viene utilizzato quando si cuoce lentamente nell'arco di 6-8 ore, e per tenere cibi e piatti al caldo per periodi brevi.

OCCORRE FARE PARTICOLARE ATTENZIONE QUANDO SI RISCALDANO PIATTI IN BONE CHINA - USARE LA TEMPERATURA PIÙ BASSA.

I valori di temperatura per la cottura a fuoco lento sono quelli compresi fra 110ºC e 120ºC sulla manopola di regolazione del forno.

COME USARE IL FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO

Punti importanti da tenere a mente per la preparazione del cibo:

- Per i migliori risultati utilizzi il vasellame resistente al calore dell'acciaio inossidabile il AGA. AGA suggerisce AG30012 salti il plato ed il coperchio della casseruola.
- Non posare le stoviglie direttamente sulla base del forno. Sistemarli sempre sul ripiano fornito appositamente. Vedere Fig. 18A
- I pezzi interi di carne e pollame devono essere cotti a 180ºC per 30 minuti prima di essere trasferiti nel forno a cottura lenta.
- La carne/pollame dovrebbe interamente essere spostato in 2 strati di stagnola per accertarsi cheung guarnizione stretta sia realizzata, ciò manterrà le spermute ed i sapori nautrali che sono persi quando l'alimento è cucinato ad un' più alt temperatura la stagnola si unisce deve essere posizionata alla parte superiore del giunto per impedire la perdita.
- Posare sempre i pezzi di carne coperti su una griglia sistemata su una teglia, per consentire una buona circolazione dell'aria.
- I pezzi di carne di peso superiore a 2,7 kg e il pollame di peso superiore a 2 kg non sono adatti per essere cotti a fuoco lento.
- Questo metodo non è adatto per la carne e il pollame farciti.
- Verificare che la carne di maiale e il pollame raggiungano una temperatura interna di almeno 90ºC.
- Porti sempre le minestre, le casseruole ed i liquidi al punto di ebollizione prima di mettere nel forno.
- Quando cucinare una casseruola a brasare la carne copre l'alimento inprimo luogo di stagndaed allora il copericho per generare una buona guarnizione er per impedire la perdita di umidità.
- Tutte le pietanze preparate a cottura lenta devono essere cotte per un minimo di 6 ore. A questi livelli di temperatura "terranno" per altre 1-2 ore, ma in alcuni casi si noterà un deterioramento dell'aspetto.
- Spingere le stoviglie verso il fondo del forno per essere certi che si trovino sopra l'elemento che sta al di sotto della piastra d'appoggio.
- Scongelare sempre completamente i cibi surgelati prima di cuocerli.
- Gli ortaggi da radice cuociono meglio se sono tagliati a tocchetti.
- Regolare il sapore e l'ispessimento al termine della cottura.
- I piatti a base di uova e pesce necessitano solo da 1 a 5 ore di cottura, per cui si dovrebbero cuocere di giorno, quando li si può tenere d'occhio saltuariamente.
- I fagioli secchi di Spagna devono essere bolliti per almeno dieci minuti, dopo la messa a mollo, e prima di incorporarli in una pietanza.

CONSERVAZIONE E RISCALDAMENTO DEL CIBO

- Se il cibo deve essere surgelato o non viene servito immediatamente, raffreddarlo il più presto possibile in un contenitore pulito.
- Scongelare completamente il cibo surgelato nel frigorifero prima di riscaldarlo.
- Riscaldare il cibo a fondo e rapidamente, o sul fornello o in un forno caldo a 180ºC, e servirlo poi immediatamente.
- **Riscaldare il cibo solo una volta.**

Forno per cottura a fuoco lento

IDEE PER IL FORNO PER COTTURA A FUOCO LENTO

A questo tipo di cottura si possono adattare molte delle ricette preferite. Controllare che il vasellame che si usa trovi posto nel forno.

Pranzo n. 1: cottura 6-8 ore

Spezzatino di manzo alla birra

Patate al forno

Ricette

Spezzatino di manzo alla birra

30 ml di olio
675 gr di reale di manzo, a cubetti
1 spicchio d'aglio schiacciato
2 carote affettate
100 gr di funghi tagliati a quarti
2 cipolle medie affettate
40g gr di farina
5 ml di senape grossolana
10 gr di zucchero demerara
30 gr di purea di pomodoro
450 ml di birra scura
sale e pepe appena macinato

1. Far rosolare la carne nell'olio caldo in una casseruola da forno.
2. Levarla e nello stesso olio far rosolare bene l'aglio, le cipolle, le carote e i funghi.
3. Aggiungere la farina e mescolarla bene.
4. Aggiungere la senape, lo zucchero e la purea di pomodoro.
5. Aggiungere, mescolando, la birra, il sale e il pepe. Rimettervi la carne.
6. Portare a bollore e coprire. Trasferire in forno.

Patate al forno

4 patate di media grandezza

1. Lavarle le patate e punzecchiarle dappertutto.
2. Avvolgerle in un foglio di alluminio.
3. Posarle direttamente sul ripiano

Pranzo n. 2 cottura 6 - 8 ore

Filetto di agnello arrosto

Patate dauphinoise

Pudding di pane

Ricette

Filetto di agnello arrosto

900 gr - 1,25 kg di agnello

1. Condire la carne con sale e pepe e avvolgerla in foglio di alluminio.
2. Sistemare la carne su una griglia (se è possibile) sopra una piccola teglia poco profonda.

Patate dauphinoise

450 gr di patate affettate sottilmente
1-2 spicchi d'aglio schiacciati
125 ml di panna liquida
sale e pepe nero appena macinato

1. Ungere una pirofila ovale o rettangolare poco profonda.
2. Sistemare le patate a strati alternati con sale, pepe e aglio, finendo con le patate.
3. Versarvi sopra la panna e coprire con foglio di alluminio.

Pudding di pane

6-8 fette di pane integrale di spessore medio
Circa 50 gr di burro fuso
Scorza grattugiata di un arancio (facoltativa)
25 gr di noce di cocco essiccata
50-100 gr di frutta mista tropicale
50 gr di zucchero di canna morbido
450 ml di latte
2 uova

1. Ungere una pirofila ovale o rettangolare poco profonda.
2. Tagliare la crosta dal pane e dividerlo in rettangoli o triangoli.
3. Intingere da un lato nel burro un numero di pezzi di pane sufficiente a coprire la base della pirofila, con il lato del burro rivolto verso l'alto
4. Cospargere con la metà della frutta, del cocco, dello zucchero e della scorza d'arancio.
5. Coprire con un secondo strato di pane, intinto nel burro, e poi con il resto della frutta, del cocco, dello zucchero e della scorza.
6. Sbattere le uova con il latte e versarle sopra il pane. Lasciare riposare per ½ ora prima di infornare. Non coprire la pirofila in forno.

Pranzo n. 3: cottura 6 - 8 ore

Pasticcio di prosciutto affumicato e albicocche

Cavolo rosso brasato

St. Clements Pudding

Ricette

Pasticcio di prosciutto affumicato e albicocche

2 fette di prosciutto affumicato spesse 15 mm circa
100 gr di albicocche secche da non mettere a bagno
3 grosse patate a fette sottili
300 ml di brodo di pollo
50 gr di burro fuso

1. Togliere la cotenna dal prosciutto. Praticare delle leggere incisioni sui bordi e stendere le fette in una pirofila poco profonda.
2. Cospargere con le albicocche, l'uva sultanina e del pepe.
3. Stendere le fette di patate sul prosciutto, sovrapponendole l'una all'altra. Versare il brodo.
4. Pennellare con il burro fuso e infornare.

Cavolo rosso brasato

350 gr di cavolo rosso
25 gr di burro
1 cipolla media affettata
1 mela da cuocere media, affettata
1 mela da cuocere media, affettata
45 ml di miele
sale e pepe

1. Affettare finemente il cavolo.
2. Fondere il burro in un grosso tegame e soffriggere la cipolla e la mela sino a quando iniziano ad ammorbidirsi.
3. Aggiungere il cavolo e cuocere per altri 2 minuti.
4. Aggiungere, mescolando, l'aceto, il miele, il sale e il pepe.
5. Trasferire in una pirofila e coprire fermamente con foglio di talluminio. Mettere in forno.

St. Clements Pudding

2 fette di pane integrale tagliato spesso
po' di latte
50 gr di burro o margarina
scorza grattugiata e succo di 1 limone
grated rind and juice of 1 lemon
scorza grattugiata e succo di 1 arancio
3 uova
zucchero a velo

1. Ungere una pirofila poco profonda e foderare la base con il pane un tagliato a bastoncini.
2. Versare tanto latte quanto basta per essere assorbito dal pane.
3. Battere a spuma il burro o la margarina con lo zucchero.
4. Aggiungere i tuorli delle uova, la scorza e il succo del limone e dell'arancio. Sbattere bene.
5. Montare a neve gli albumi e incorporarne la maggior parte nella crema ottenuta in precedenza.
6. Spargere questa miscela sul pane.
7. Finire con uno strato dei bianchi montati rimasti, spolverizzati abbondantemente di zucchero. Lasciare la pirofila scoperta. Mettere in forno.

Pranzo n. 4:

Chili con carne

Pudding di mele e crema frangipane

Ricette

Chili con carne

450 gr di carne di manzo tritata
400 gr di pomodori in scatola
400 gr di fagioli in scatola
1 pacchetto di spezie miste per chili con carne
100 ml di acqua

1. Far rosolare la carne trita in una casseruola da forno.
2. Mescolarvi le spezie.
3. Aggiungere i fagioli scolati, i pomodori e l'acqua.
4. Mescolare ben il tutto. Portare a bollore, coprire bene e infornare.

Pudding di mele e crema frangipane

450 gr di mele da cuocere grattugiate
50 gr di fudge alla vaniglia, a pezzettini
50 gr di burro ammorbidito
50 gr di zucchero di canna morbido
50 gr di mandorle tritate
12 gr di farina
1 uovo
essenza di mandorle

1. Ungere una pirofila poco profonda.
2. Mescolare fra loro le mele e il fudge e sistemarle nella pirofila.
3. Battere a spuma gli altri ingredienti e aggiungere qualche goccia di essenza di mandorle.
4. Spargere con cura sopra le mele. Lasciare la pirofila scoperta e infornare.

LA GRIGLIA

- **LA PORTA DEL VANO GRIGLIA DEVE ESSERE TENUTA APERTA MENTRE LA GRIGLIA È ACCESA.**

- **ATTENZIONE: Quando la griglia è in funzione, le parti accessibili possono essere calde. Tenere lontani i bambini piccoli.**

- La griglia istantanea ad altissima velocità è suddivisa in due zone per risparmiare energia e per venire incontro ad esigenze diverse.

- Se la quantità di cibo è rilevante, si può utilizzare l'intera area ruotando la manopola della griglia in senso orario. Per quantitativi ridotti, ad esempio 2 fette di pane, una o due braciole, ecc. si può utilizzare solo l'area mediana ruotando la manopola in senso antiorario.

- La maggior parte del cibo viene cotta a calore elevato, ma per pezzi di carne o pollame più spessi o quando si vuole una bistecca ben cotta, si può ridurre il calore regolando la manopola su una temperatura inferiore.

- Per ottenere i migliori risultati, preriscaldare la griglia ad alta temperatura per circa 2 minuti.

- La teglia della griglia poggia sul ripiano apposito. Questo ripiano è studiato per essere bloccato, ma si può togliere per la pulizia (vedere Fig. 18B).

- Cuocere il cibo sulla graticola o sul fondo della teglia. Alcune stoviglie possono essere posate direttamente sul ripiano o sulla base di questo vano griglia. Questo è utile quando si vuole gratinare un piatto, come ad esempio il cavolfiore al formaggio.

- I pannelli laterali del forno sono autopulenti.

- Quando la griglia è spenta, si può lasciare la teglia nella base del vano griglia.

Le informazioni che seguono sono solo a titolo orientativo, poiché la forma, lo spessore, le dimensioni del cibo e i gusti personali possono variare.

CIBO	**TEMPERATURA SUGGERITA**
Pane tostato	ALTA
Pasticcini/Crumpet/Muffin	ALTA
Bacon	ALTA
Salsicce	MEDIO-ALTA
Hamburger	MEDIA, vedere le istruzioni sulla confezione
Bistecca a cottura (media/al sangue)	MEDIO-ALTA
Braciole	MEDIO-ALTA
Pesce - intero	MEDIO-ALTA
- trancio	MEDIO-ALTA
- filetti	ALTA
Pezzi di pollo	MEDIO-ALTA
Guarnizioni, ad es. meringa, patate, formaggio, ecc.	ALTA

I FORNI

Generalità

- I forni e il vano griglia sono muniti di pannelli laterali e posteriori autopulenti. Anche la volta del forno è di smalto autopulente.
- I ripiani sono progettati con un meccanismo antiribaltamento.
- Per togliere un ripiano, sollevarlo completamente dagli incavi laterali e farlo scivolare in avanti. Per rimettere un ripiano, inserirlo nel forno con le piccole sporgenze sul retro, rivolte verso l'alto. Farlo scivolare sopra gli incavi laterali e lasciarlo cadere sulla guida di scorrimento.
- Non appoggiare il ripiano a griglia o il cibo direttamente sulla base del forno ventilato.
- Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata sino a quando la luce al neon si spegne.
- Per una distribuzione efficiente del calore, lasciare uno spazio non inferiore a 12 mm fra le stoviglie e le pareti del forno.
- Non usare un vassoio o una teglia più grandi di quelli forniti assieme alla cucina.

CONDENSA

La condensa si forma quando sono presenti calore e umidità, ad esempio durante la cottura. Ove possibile, cercare di coprire il cibo che contiene molto liquido, ad esempio gli stufati. Se si nota della condensa, pulire immediatamente con uno straccio.

GUIDA PER LA COTTURA IN FORNO

Suggerimenti per la cottura

- Le posizioni dei ripiani vengono contate partendo dal fondo.
- Sistemare le stoviglie al centro del ripiano.
- Quando si usa il forno ventilato, ridurre le normali temperature di 10ºC - 20ºC e, in alcuni casi, diminuire il tempo di cottura di 10 minuti per ogni ora.
- È importante controllare che il cibo sia caldissimo prima di servirlo.
- Si possono cambiare la temperatura e il tempo di cottura a proprio piacimento.

Frittura

- Non friggere troppo cibo tutto in una volta, specialmente il cibo surgelato. Questo fa solo abbassare eccessivamente la temperatura dell'olio, e il cibo ne risulta untuoso.
- Asciugare sempre a fondo il cibo prima di friggerlo e abbassarlo lentamente nell'olio caldo. I prodotti surgelati, in particolare, schiumeggiano e sfrigolano se vengono aggiunti troppo rapidamente.
- Non scaldare mai l'olio o friggere con un coperchio sulla padella.
- Tenere l'esterno della padella pulito e senza striature di olio o grassi.
- Le tabelle che seguono offrono una guida per la cottura di alcuni dei piatti più comuni.

Forno convenzionale

- Il forno in alto a destra è un forno convenzionale, il che significa che gli elementi riscaldanti sono in alto e sotto la piastra di base del vano forno.
- Le tabelle di cottura servono come guida di massima, ma i tempi e le temperature possono variare a seconda delle singole ricette.
- La sezione riguardante la carne dovrebbe essere usata solo a titolo orientativo, perché può variare in funzione delle dimensioni e della forma del pezzo di carne, e se questo è con l'osso o meno.
- Scongelare i pezzi di carne intera surgelati prima di cuocerli.
- I tempi indicati sono per una cottura a carne scoperta. Se è coperta, calcolare un tempo più lungo.
- Tacchini e polli sono cotti se, quando si punzecchiano, i succhi che fuoriescono sono trasparenti. Se sono ancora rosa, continuare la cottura controllando ogni 15 minuti.
- Le posizioni dei ripiani sono numerate dal basso verso l'alto.

CIBO	TEMP. ºC	POSIZIONE DEL RIPIANO	TEMPO APPROSS. DI COTTURA E COMMENTI
Pesce			
Pesce intero, ad es. trota o sgombro	190	2 o 3	25 - 30 min. a seconda della grandezza
Tranci	190	2 o 3	20 - 25 min. a seconda dello spessore
Pesce fritto in forno	210 - 220	3 o 4	25 min. a seconda delle istruzioni sulla confezione
Salmone (2,7 kg)	160 - 170	1 o 2	15 - 18 min. ogni 450 gr
Carne e pollame			
Manzo	180 - 190	1 o 2	30min. ogni 450 gr +30 minuti (cottura media)
Agnello	180 - 190	1 o 2	25 min. ogni 450 gr + 25 minuti
Maiale	180 - 190	1 o 2	30-35 min. ogni 450 gr +35 minuti
Pollo	190 - 200	1 o 2	20-25 min. ogni 450 gr + 20 minuti
Tacchino	180 - 190	1	15-18 min. ogni 450 gr + 15 minuti
Anatra e oca	190 - 200	1	25 min. ogni 450 gr + 25 minuti
Stufato	150 - 160	1 o 2	1½ - 3 ore a seconda della ricetta
Puddings			
Budini al latte	160	1 o 2	2 ore
Panna cotta	150	1 o 2	35 minuti
Sponge Pudding al forno	190	2 o 3	45 minuti - 1 ora se si usa frutta cruda
Fruit Crumble	190 - 200	2 o 3	45 minuti - 1 ora

CIBO	TEMP. ºC	POSIZIONE DEL RIPIANO	TEMPO APPROSS. DI COTTURA
Guarnizioni di meringa	140 - 150	1 o 2	45 minuti
Meringhe	100 - 110	2	3 - 4 ore Rovesciare le meringhe non appena si sono solidificate
Prodotti lievitati			
Pagnotte	220 - 230	1	30 - 45 minuti
Panini	220 - 230	2 o 3	15 -20 minuti
Chelsea buns, ecc.	190	1 o 2	25 -35 minuti
Torte, paste e biscotti			
Tortine	190	3	20 - 25 minuti
Victoria sandwich	180	3	25 - 30 minuti
Swiss roll	190	2 o 3	7 - 10 minuti
Pan di Spagna senza grassi (180 mm)	190	3	20 minuti
Focaccine da tè	220	3	10 - 15 minuti
Madeira cake	180	1 o 2	1 ora - Dopo 20 minuti guarnire con un pezzo di buccia di limone
Panfrutto medio	150	1	2 -2½ ore
Torta di Natale	140 - 150	1	4 - 4 ½ ore
Pan zenzero	150 - 160	1 o 2	1 - 1 ½ ore
Dolcetti di pasta frolla	150	2 o 3	1 ¼ - 1 ½ ore
Biscotti	170 - 180	2 o 3	15 - 25 min. a seconda della ricetta
Tea bread	180 - 190	2 o 3	30 min - 1½ ore a seconda della ricetta
Pasta frolla	200	2 o 3	Crostatine: 20 -25 min. a seconda della ricetta Tortini: 45 -50 min. a seconda della ricetta
Pasta frolla ricca	190	2 o 3	25 minuti
Pasta sfoglia	220 - 230	2 o 3	8 - 10 min. a seconda della ricetta
Pasta per bignè	200	2 o 3	25 - 35 minuti
Varie			
Yorkshire pudding - grande	220	2 o 3	45 minuti
Yorkshire pudding - singolo	220	2 o 3	20 - 25 minuti
Soufflé	190	2	45 minuti

Forno ventilato

- Il forno in basso a sinistra è un forno ventilato, il che vuol dire che viene fatta circolare aria per creare al suo interno una temperatura uniforme. Per lo più, in questo forno il cibo richiede una temperatura di cottura più bassa di circa 10 - 20 ºC.
- Le tabelle di cottura servono come guida di massima, ma i tempi e le temperature possono variare a seconda delle singole ricette.
- La sezione riguardante la carne dovrebbe essere usata solo a titolo orientativo, perché può variare in funzione delle dimensioni e della forma del pezzo di carne, e se questo è con l'osso o meno.
- Scongelare i pezzi di carne intera surgelati prima di cuocerli.
- I tempi indicati sono per una cottura a carne scoperta. Se è coperta, calcolare un tempo più lungo.
- Tacchini e polli sono cotti se, quando si punzecchiano, i succhi che fuoriescono sono trasparenti. Se sono ancora rosa, continuare la cottura controllando ogni 15 minuti, sino a quando i succhi che fuoriescono sono trasparenti.

CIBO	TEMP. ºC	TEMPO APPROSS. DI COTTURA
Pesce		
Pesce intero, ad es. trota o sgombro	170	25 - 30 min. a seconda della grandezza
Tranci	170	20 - 25 min. a seconda dello spessore
Pesce fritto in forno	170	25 min. a seconda delle istruzioni sulla confezione
Salmone (2,7 kg)	140 - 150	15 - 18 min. ogni 450 gr
Carne e pollame		
Manzo	170 - 180	30min. ogni 450 gr +30 minuti (cottura media)
Agnello	170 - 180	25 min. ogni 450 gr + 25 minuti
Maiale	170 - 180	30-35 min. ogni 450 gr +35 minuti
Pollo	170 - 180	20-25 min. ogni 450 gr + 20 minuti
Tacchino	150 - 160	15-18 min. ogni 450 gr + 15 minuti
Anatra e oca	170 - 180	25 min. ogni 450 gr + 25 minuti
Stufato	130 - 140	1½ - 3 ore a seconda della ricetta
Puddings		
Budini al latte	140	2 ore
Panna cotta	140	35 minuti
Sponge Pudding al forno	160	45 minuti - 1 ora se si usa frutta cruda
Fruit Crumble	170 - 180	45 minuti - 1 ora

CIBO	TEMP. ºC	TEMPO APPROSS. DI COTTURA
Guarnizioni di meringa	130	45 minuti
Meringhe	80 - 90	3 - 4 ore Rovesciare le meringhe non appena si sono solidificate
Prodotti lievitati		
Pagnotte	200 - 210	30 -45 minuti
Panini	200 - 210	15 -20 minuti
Chelsea buns, ecc.	180	25 -35 minuti
Torte, paste e biscotti		
Tortine	170 - 180	20 - 25 minuti
Victoria sandwich	160 - 170	25 - 30 minuti
Swiss roll	200 - 210	7 - 10 minuti
Pan di Spagna senza grassi (180 mm)	170	20 minuti
Focaccine da tè	200 - 210	10 - 15 minuti
Madeira cake	160	1 ora - Dopo 20 minuti guarnire con un pezzo di buccia di limone
Panfrutto medio	130	2 -2½ ore
Torta di Natale	130	4 - 4 ½ ore
Pan zenzero	130 - 140	1 - 1 ½ ore
Dolcetti di pasta frolla	140 - 150	1 ¼ - 1 ½ ore
Biscotti	130 - 180	15 - 25 min. a seconda della ricetta
Tea bread	160 - 170	30 min - 1½ ore a seconda della ricetta
Pasta frolla	190	Crostatine: 20 -25 min. a seconda della ricetta Tortini: 45 -50 min. a seconda della ricetta
Pasta frolla ricca	180	25 minuti
Pasta sfoglia	210	8 - 10 min. a seconda della ricetta
Pasta per bignè	190 - 200	25 - 35 minuti
Miscellaneous		
Yorkshire pudding - grande	200	45 minuti
Yorkshire pudding - singolo	200	20 - 25 minuti
Soufflé	170 - 180	45 minuti

IL TIMER

Il timer funziona separatamente dall'orologio e può essere impostato per misurare periodi di tempo che vanno da 1 minuto a 23 ore e 59 minuti. Si può azionare con una mano sola.

COME IMPOSTARE IL TIMER

1. Premere il pulsante **TIMER** ( ) e il simbolo della campana, e apparirà il simbolo **0.00**. Impostare il periodo desiderato usando i pulsanti più + e meno -.

2. Dopo 5 secondi, sul display riappare l'ora attuale, il simbolo della campana smette di lampeggiare e inizia immediatamente un conteggio alla rovescia. Premendo il pulsante del timer, sul display appare il tempo rimasto.

3. Al termine del periodo impostato, viene emesso un segnale acustico, il simbolo della campana lampeggia e continua così per 2 minuti, a meno che non lo si annulli premendo il pulsante **TIMER** ( ) o il pulsante **MANUALE** ( ).

4. Si può annullare l'impostazione effettuata premendo **TIMER** ( ) e il pulsante meno - e riportando la cifra su **0.00**.

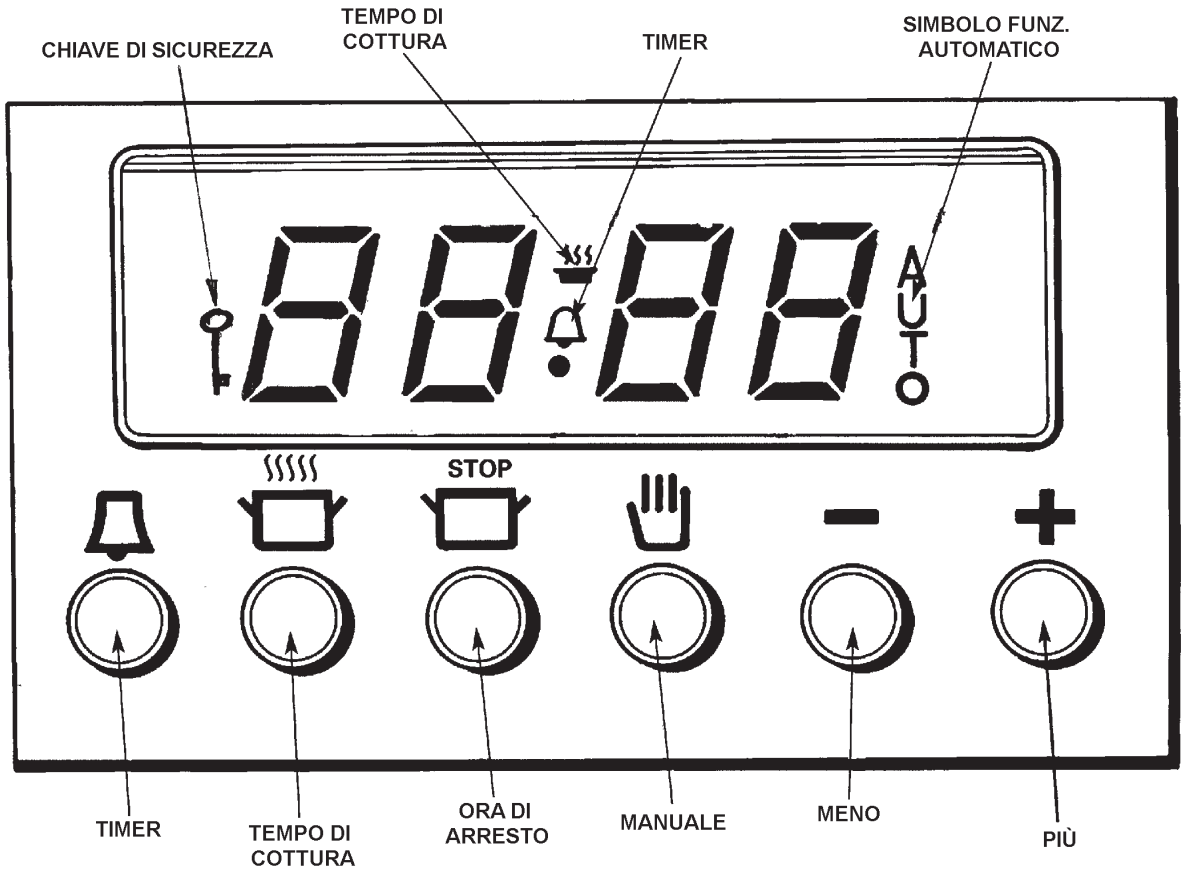


FIG. 16 DESN 514542

REGOLAZIONE AUTOMATICA DELLA COTTURA

Questo può servire a impostare un programma di cottura automatico **solo nel forno ventilato in basso a sinistra**. Con questo dispositivo si dà e si toglie corrente in momenti prestabiliti.

Il tempo massimo di cottura che può essere impostato è di 23 ore e 59 minuti, ad esempio: tempo di sosta + tempo di cottura = al massimo 23 ore e 59 minuti.

Prima di impostare un programma, controllare che l'orologio indichi l'ora esatta e avere sottomano le seguenti informazioni:

- Il tempo necessario per la cottura del cibo.
- L'ora in cui si vuole che termini la cottura.
- La regolazione del forno che si desidera.

COME IMPOSTARE IL PROGRAMMA AUTOMATICO DI COTTURA

Si può premere per primo il pulsante O**RA DI ARRESTO** ( ) oppure il pulsante **TEMPO DI COTTURA** ( ).

Ogni valore d'impostazione rimarrà sul display per 5 secondi prima di tornare a visualizzare l'ora corrente.

Esempio d'impostazione di un programma usando per primo il pulsante TEMPO DI COTTURA ( )

Per cuocere, il cibo ha bisogno di 2 ore e 30 minuti a 140ºC e deve essere pronto per le 18,00.

1. Sistemare il cibo sui piani giusti del forno.
2. Controllare che l'orologio indichi l'ora esatta.
3. Premere il pulsante **TEMPO DI COTTURA** ( ) e poi i pulsanti più **+** o meno **-**, sino a quando non appare 2 ore e 30 minuti.
4. Premere il pulsante **ARRESTO** ( ) e poi i pulsanti più **+** o meno **-**, sino a quando non appare la cifra 18.00.
5. Regolare la temperatura del forno su 140ºC.
6. 5 secondi dopo questa operazione, sull'orologio appare l'ora corrente e la dicitura **AUTO**.
7. Quando ha inizio la cottura, appare il simbolo **TEMPO DI COTTURA** ( ) che rimane per tutto il tempo di cottura.
8. Quando la cottura è terminata, si ode un segnale acustico che continua per 2 minuti, a meno che non lo si fermi manualmente.
   Il simbolo **AUTO** lampeggia. Per annullarlo e tornare al funzionamento manuale, premere due volte il pulsante **COTTURA MANUALE** ( ).

COME IMPOSTARE SOLO L'ORA DI ARRESTO, AUTOMATICAMENTE

1. Sistemare il cibo sui piani giusti del forno.
2. Premere il pulsante **ARRESTO** ( ) sino a quando sul display non appare l'ora in cui deve terminare la cottura.
3. Regolare la temperatura del forno.
   La cottura inizia immediatamente e il simbolo **TEMPO DI COTTURA** ( )si accende e rimane acceso per tutto il tempo di cottura.
4. Quando la cottura è terminata, si ode un segnale acustico che continua per 2 minuti, a meno che non lo si fermi manualmente.
   Il simbolo **AUTO** lampeggia.
5. Per annullarlo e tornare al funzionamento manuale, premere due volte il pulsante **COTTURA MANUALE** .

I programmi possono essere ritoccati in qualsiasi momento premendo i pulsanti corrispondenti e i pulsanti più **+** e meno **-**, come descritto in precedenza.

COME ANNULLARE UN PROGRAMMA

Il programma di cottura si può annullare premendo i pulsanti **TEMPO DI COTTURA** ( ) e meno **-**, sino a quando sul display non appare **0.00**.

Per far tornare il forno sul funzionamento manuale, premere il pulsante **COTTURA MANUALE** ( ).

N.B. - Quando si è impostato un programma di cottura automatico, non si può più ritoccare l'orologio.

CHIAVE DI SICUREZZA - Se viene attivata questa modalità di funzionamento, si può impostare un programma che però non sarà avviato, vale a dire si possono impostare ore **ON** e **OFF** di accensione e spegnimento, ma questo non servirà ad accendere i forni.

COME ATTIVARE LA CHIAVE DI SICUREZZA

1. Controllare che il timer sia in funzionamento manuale (senza programmi attivi).
2. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **TIMER** ( ) e **TEMPO DI COTTURA** ( ), per circa 8 secondi. Sul display apparirà la scritta **ON**.
3. Prmere il pulsante PIÙ **+**. Sul display appare la scritta **OFF** e il simbolo della chiave. Dopo circa 5 secondi, vicino al simbolo della chiave riappare l'ora corrente. A questo punto la chiave di sicurezza è attivata.

COME DISATTIVARE LA CHIAVE DI SICUREZZA

1. Controllare che il timer sia in funzionamento manuale.
2. Tenere premuti contemporaneamente i pulsanti **TIMER** ( ) e **TEMPO DI COTTURA** ( ), per circa 8 secondi. Sul display apparirà la scritta **OFF**.
3. Prmere il pulsante **PIÙ +**. Sul display appare la scritta ON e il simbolo della chiave sparisce. Dopo circa 5 secondi, riappare l'ora corrente; a questo punto la chiave di sicurezza è disattivata.

PULIZIA E CURA DELLA CUCINA

Generalità

- **Prima di pulire, spegnere sempre la cucina dalla presa di corrente.**
- Usare la minor quantità d'acqua possibile.
- NON USARE DETERGENTI CAUSTICI.
- **Per pulire questa cucina non usare pulitrici a vapore.**
- Se sull'AGA si rovescia del latte, del succo di frutta o altre sostanze contenenti acidi, pulire immediatamente la zona interessata.
- Non appena si rovescia del cibo passare uno straccio e trasferire la pentola sull'altro bruciatore per continuare la cottura.
- Ripulire anche eventuali strisce di condensa sulla piastra anteriore intorno alle porte dei forni, perché lo smalto vetroso potrebbe rimanere permanentemente macchiato.
- **DURANTE LA PULIZIA, FARE ATTENZIONE A NON DANNEGGIARE LA FIALA DEL TERMOSTATO DEL FORNO O GLI ELETTRODI DI ACCENSIONE DEI FORNELLI.**
- Dopo la pulizia, accertarsi che tutti i componenti siano ben asciutti prima di rimetterli al loro posto.
- Quando si rimontano le calotte e le teste dei bruciatori, verificare che siano posizionate correttamente.
- **I SEGUENTI COMPONENTI NON SONO RESISTENTI IN LAVASTOVIGLIE:** Teste dei bruciatori in alluminio (posteriore sinistro, anteriore centrale, posteriore destro, anteriore destro).

UNA VOLTA INSTALLATA, LA CUCINA NON PUÒ ESSERE SPOSTATA.

NON CERCARE DI SPOSTARE LA CUCINA TIRANDOLA DAL CORRIMANO O DALLE PORTE.

PULIZIA E CURA DELLA CUCINA

MATERIALI DI FINITURA DEI COMPONENTI	METODO DI PULIZIA:
Smalto vetroso Griglia - solo la base Piano cottura Quadro comandi Poggiapentole Teglia da arrosti Teglia della griglia Forno convenzionale, forno ventilato e forno per cottura lenta - solo la base Rivestimenti porte Parte anteriore della cucina Porte	Pulire con un panno umido, acqua calda e sapone. Le macchie ostinate si possono rimuovere con creme, paste o liquidi detergenti blandi, o strofinando delicatamente con una paglietta di lana d'acciaio finissima, ad es. Brillo, con abbondante acqua e sapone. I poggiapentole, la teglia da arrosti e la teglia da forno possono **DI TANTO IN TANTO** essere puliti in lavastoviglie.
Rivestimento protettivo alle alte temperature Staffa del corrimano Calotte dei bruciatori Teste dei bruciatori Plinto	Pulire con un panno umido, acqua calda e sapone. **IMPORTANTE: NON USARE ABRASIVI**
Vetro Coperchio della griglia Alzata paraspruzzi	Seguire il metodo di pulizia indicato in precedenza per lo smalto. Lucidare con un panno asciutto pulito o con carta da cucina.
Acciaio inossidabile Fermi porta Corrimano	Usare acqua calda insaponata o un detergente del commercio per acciaio inox o cromato.
Componenti cromati Ripiani dei forni e della griglia Sostegni dei ripiani Manico della teglia per griglia Graticola della teglia per griglia	Strofinare con un panno umido, acqua e sapone. Si può usare una paglietta di lana d'acciaio finissima, ad es. Brillo, con abbondante acqua e sapone, o un detergente per acciaio inossidabile.
Plastica Manico della teglia per griglia Manopole di regolazione Pannello del timer e comandi Luci al neon	Strofinare con un panno umido, acqua calda e sapone. Le macchie ostinate si possono rimuovere con una crema detergente applicata con cura.

MATERIALI DI FINITURA DEI COMPONENTI	METODO DI PULIZIA
Smalto autopulente Forno ventilato, forno convenzionale, forno a cottura lenta: pannelli laterali, superiore e posteriore Vano griglia: pannelli laterali e posterior	Questo smalto speciale ha un'azione detergente continua, che funziona al meglio se si segue un programma di cottura che alterna in continuazione temperature basse e alte. Con la cottura in forno a bassa temperatura si può evitare un'eccessiva quantità di schizzi di grasso. In caso di sporcizia eccessiva, pulire immediatamente la superficie interessata con acqua calda contenente un detergente, e uno spazzolino di nylon. Per le macchie più resistenti occorre tenere il forno a 210ºC per 2 ore. **NON USARE MATERIALI DI PULIZIA CHE POSSANO OTTURARE I PORI DELLO SPECIALE RIVESTIMENTO, COME AD ESEMPIO PASTE E POLVERI, PAGLIETTE INSAPONATE, LANA DI ACCIAIO, DETERGENTI A SPRUZZO, DETERGENTI PER FORNO DA SPAZZOLARE, SOLUZIONICAUSTICHE, RASCHIETTI/COLTELLI DI METALLO, E CHE POSSANO IMPEDIRE L'AZIONE DETERGENTE CONTINUA.**
Alluminio Calotte dei bruciatori esterni posteriori sinistro e destro Calotta del bruciatore esterno anteriore destro Calotta del bruciatore esterno anteriore centrale	Seguire la procedura indicata per lo smalto. Non mettere in lavastoviglie. **N.B.** - Fare attenzione a impedire che materiali di pulizia, acqua o sporcizia entrino e blocchino le teste dei bruciatori, gli orifizi e specialmente la tubazione del gas. Togliere eventuali ostruzioni con un ago sottile o una spazzola di nylon.
Rivestimento antiaderente Piastra a grigliare	Mettere a bagno e lavare in acqua calda e sapone. **NON USARE ABRASIVI E NON METTERE IN LAVASTOVIGLIE.**

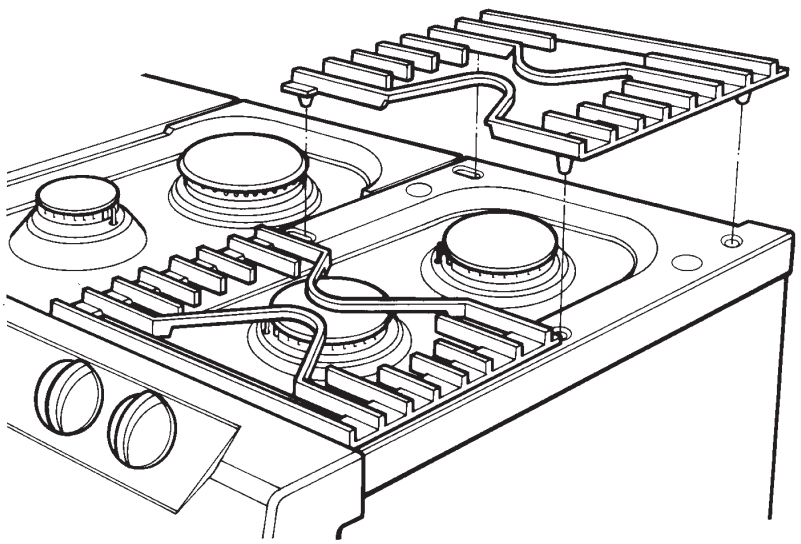
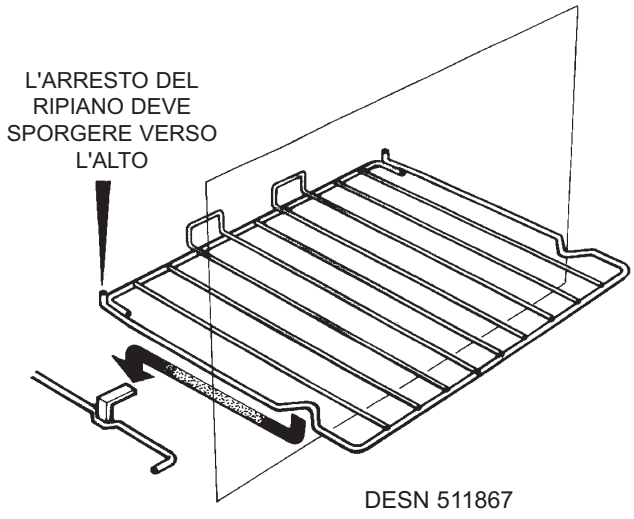
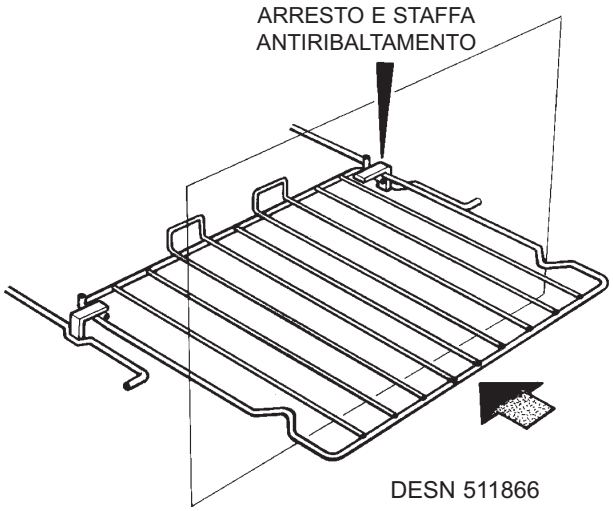


FIG. 17 DESN 512935 A

Ripiani dei forni - Questi ripiani sono studiati per poter essere sfilati.



Per il rimontaggio: Sistemare nella guida come indicato qui sopra



Nota bene: Il ripiano si sfila sino alla posizione di arresto

Fig. 18A

Ripiano griglia - funziona come i ripiani dei forni

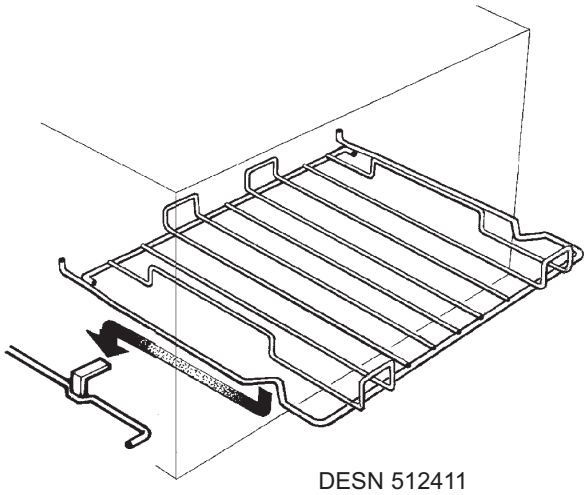


Fig. 18B

MONTAGGIO DEL BRUCIATORE RAPIDO E SEMIRAPIDO

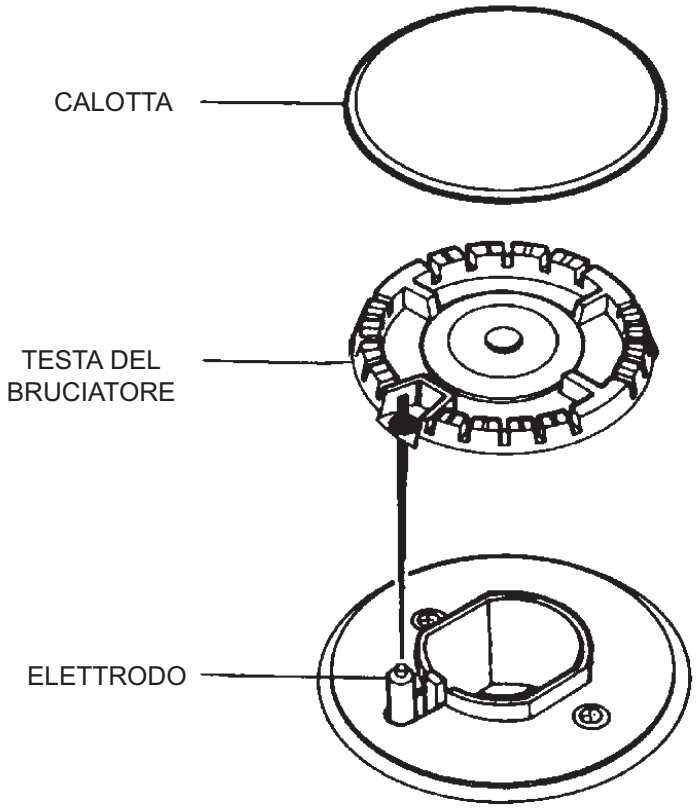


Fig. 19 DESN 511618

MONTAGGIO DELLA CALOTTA - BRUCIATORE RAPIDO E SEMIRAPIDO

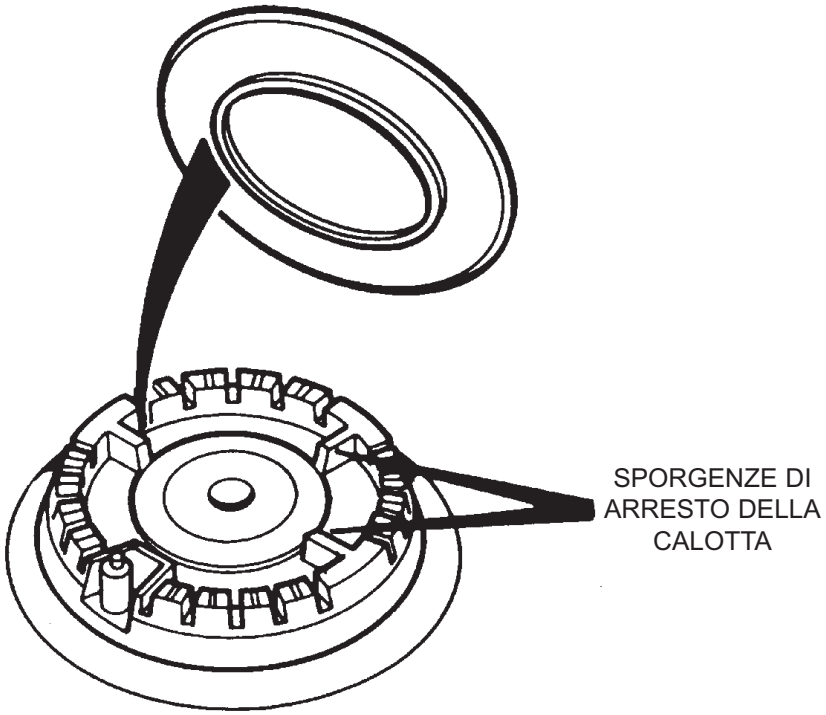


Fig. 20 DESN 511617

BRUCIATORE WOK

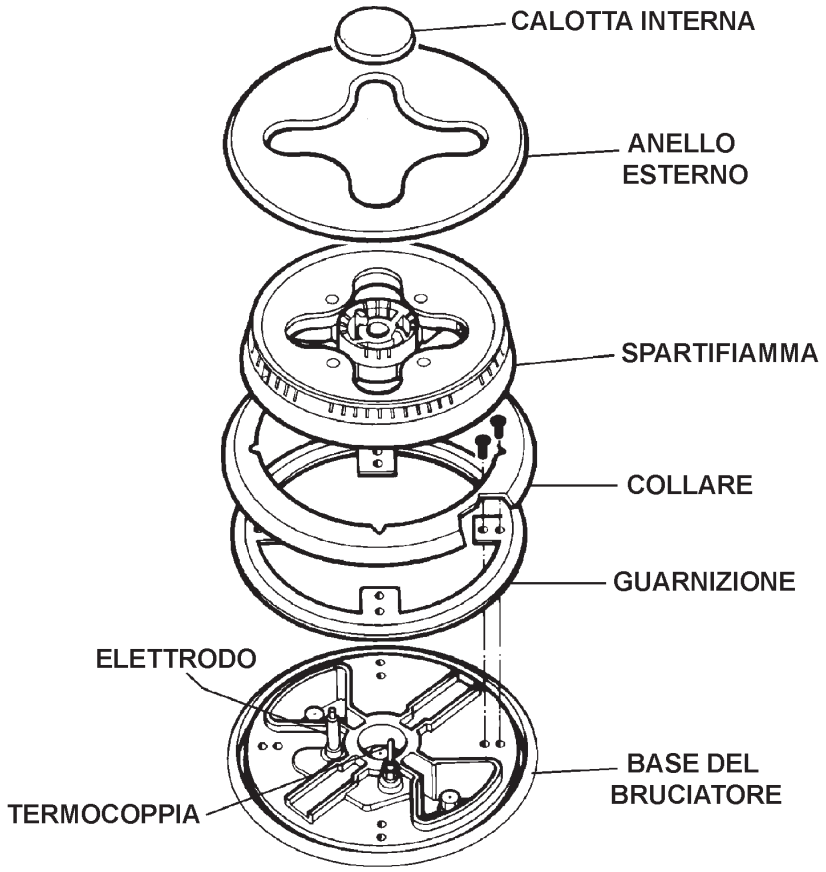


Fig. 21 DESN 514538

BRUCIATORE ULTRARAPIDO

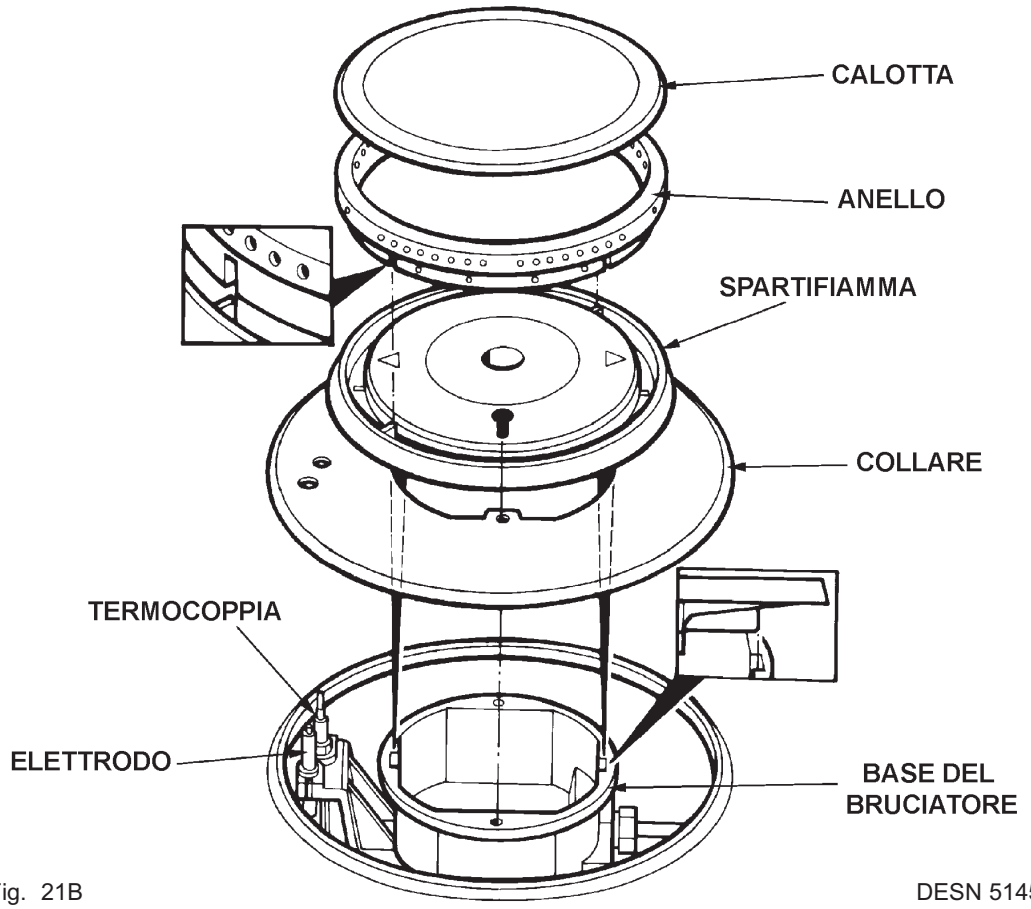


Fig. 21B DESN 514537

Manutenzione

Quando si sostituisce un componente di questa cucina, ricordarsi di usare solo parti di ricambio di cui si è certi che si attengano alle specifiche di sicurezza e di prestazione da noi richieste. Non usare pezzi revisionati o copiati che non siano stati chiaramente autorizzati da AGA.

MANUTENZIONE

- Nel caso in cui sulla cucina si renda necessario un intervento di manutenzione, si prega di chiamare il Servizio Assistenza AGA o contattare il distributore/rivenditore autorizzato più vicino.

- La manutenzione della cucina deve essere eseguita solo da un tecnico qualificato fornito da un distributore o un rivenditore autorizzato.

- Non alterare o modificare la cucina.

- Si devono montare solo parti di ricambio specificate dal costruttore.

AVVERTENZA: QUANDO SI ESEGUE LA MANUTENZIONE O LA SOSTITUZIONE DI COMPONENTI CHE TRASPORTANO GAS, SCOLLEGARE L'ALIMENTAZIONE DEL GAS ALLA CUCINA E, ULTIMATO L'INTERVENTO, ACCERTARSI CHE NON VI SIANO PERDITE DI GAS.

AVVERTENZA: QUANDO SI ESEGUE LA MANUTENZIONE O LA SOSTITUZIONE DI COMPONENTI, SCOLLEGARE LA CUCINA DALL'ALIMENTAZIONE DI CORRENTE E, PRIMA DI RICOLLEGARLA, CONTROLLARE CHE ARRIVI CORRENTE.

A. PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Togliere i poggiapentole e le calotte dei bruciatori (vedere Fig. 22).
3. Togliere le viti di fissaggio dei bruciatori (14) e i dadi di fissaggio dei piani cottura (8).
4. Sollevare gli anelli di fissaggio (6).
5. Sollevare i piani dei fornelli nel seguente ordine: sinistro, destro e centrale. (Vedere Fig. 23).
   N.B. - Ognuno di questi piani ha un cavo di terra. Ogni cavo deve essere scollegato prima di rimuovere completamente il piano dei fornelli (vedere Fig. 24).
6. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

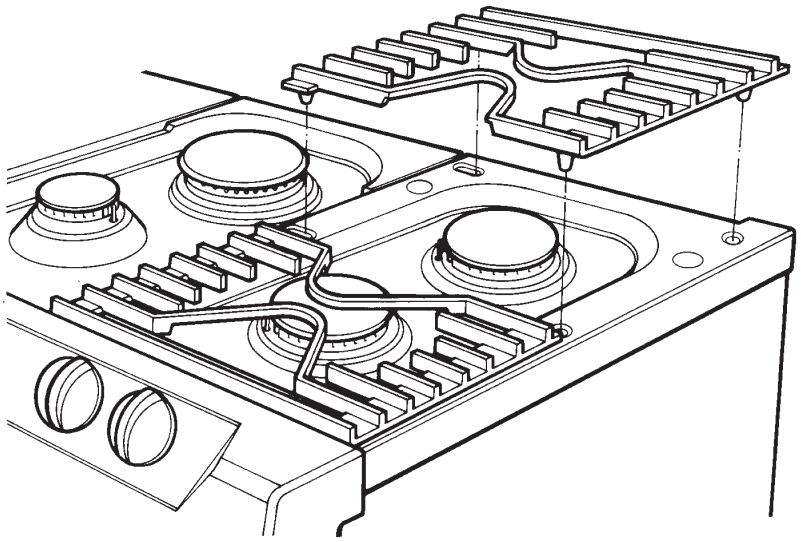


Fig. 22 DESN 512935 A

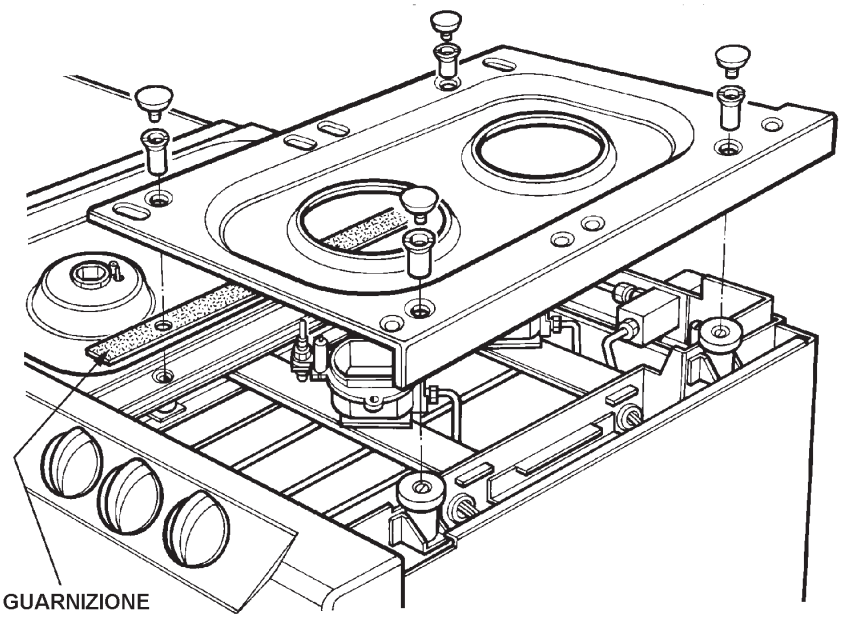


Fig. 23 DESN 514536

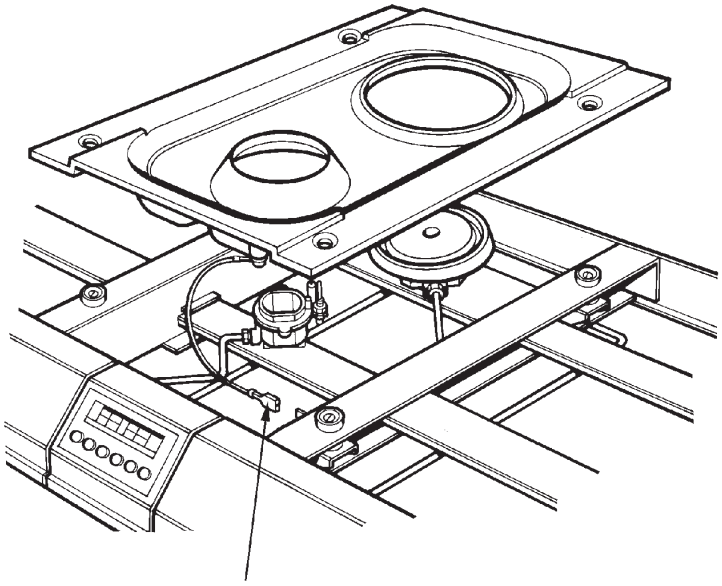


Fig. 24 DESN 514543

B. PER TOGLIERE I PANNELLI LATERALI

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Abbassare la cucina sulle rotelle ruotando completamente i piedini di regolazione in senso antiorario.
   N.B. - Per poter sfilare la cucina dai moduli componibili può essere necessario scollegare il tubo flessibile di collegamento del gas.
3. Spostare la cucina leggermente in avanti, sganciare la catena di sicurezza e scollegare il tubo flessibile.
4. Togliere le viti di fissaggio posteriori (3) e sfilare il pannello laterale all'indietro e all'infuori.
5. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

C. PER TOGLIERE I PANNELLI FRONTALI

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Estrarre le manopole di regolazione.
4. Togliere le viti di fissaggio del quadro comandi (4 per piano fornelli) (vedere Fig. 25). Quando si tolgono le viti, supportare il piano fornelli.
   N.B. - Quando si tolgono i piani del fornelli, occorre scollegare dal pannello le luci d'indicazione al neon. Questo disinnesta il gruppo delle luci. Fare attenzione, quando si rimontano i pannelli frontali, di posizionare correttamente le luci e i fili.

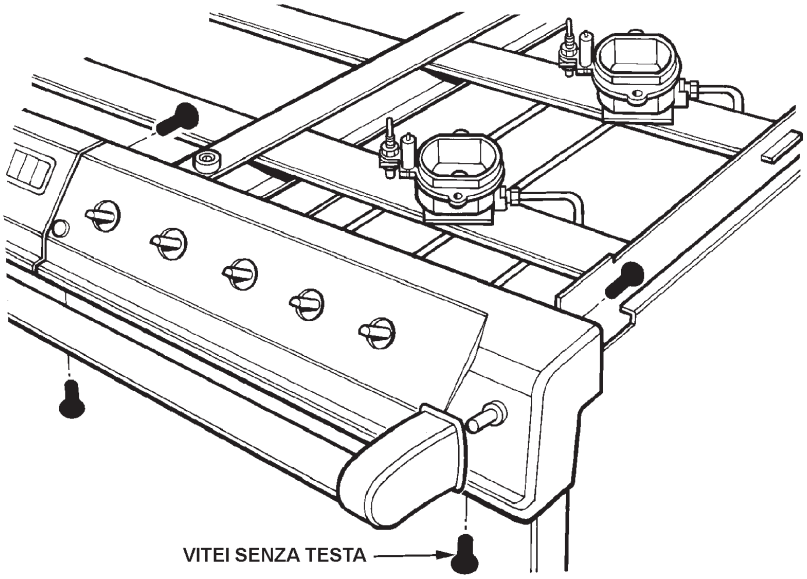


Fig. 25 DESN 514535

D. PER TOGLIERE IL CORRIMANO (VEDERE FIG. 25)

1. Allentare le 2 viti senza testa, una ad ogni estremità del corrimano (vedere Fig. 25) per mezzo di una chiave a bussola da 2½ mm.
2. Estrarre il corrimano dai perni di localizzazione.

E. PER TOGLIERE IL TIMER

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Togliere le viti di fissaggio (4): due sulla parte alta del retro e due nella parte anteriore bassa dell'alloggiamento del timer.
4. A questo punto si può sollevare il gruppo del timer quanto basta per scollegare i cavi elettrici sul retro (Vedere Fig. 26).
   N.B. - Prendere nota di come sono collegati i cavi.
5. Allentare la vite di fissaggio del timer quanto basta per poter sfilare la striscia di fissaggio del timer dal pannello frontale. (Vedere Fig. 26).
6. Togliere la vite di bloccaggio del timer, estrarre la fascetta e sollevare il timer (Vedere Fig. 27). Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

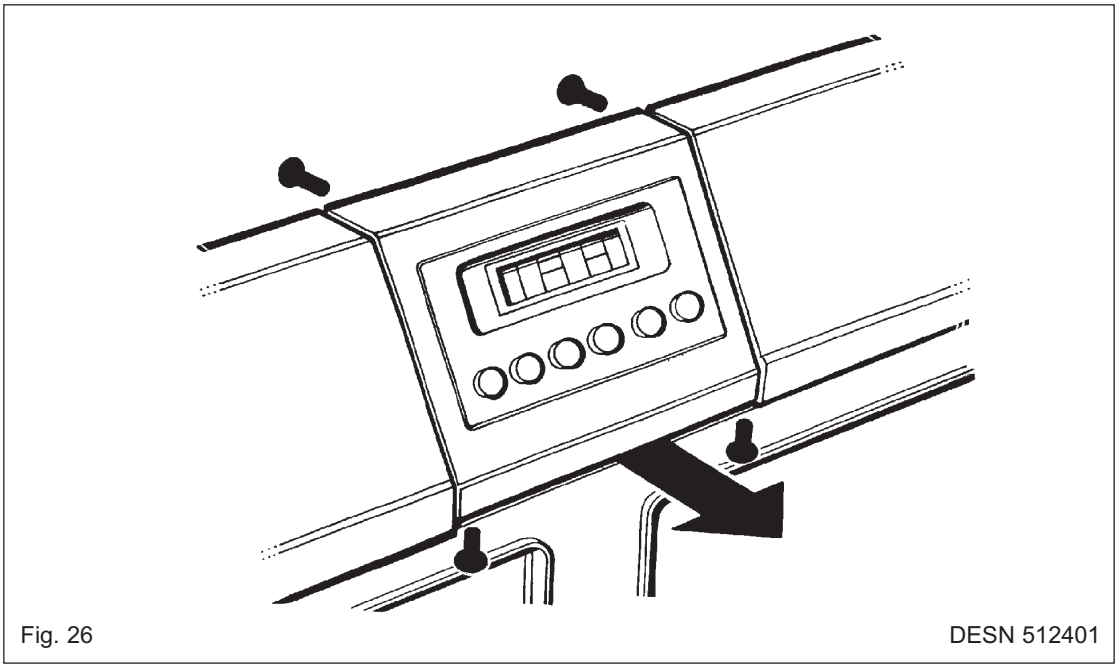


Fig. 26 DESN 512401

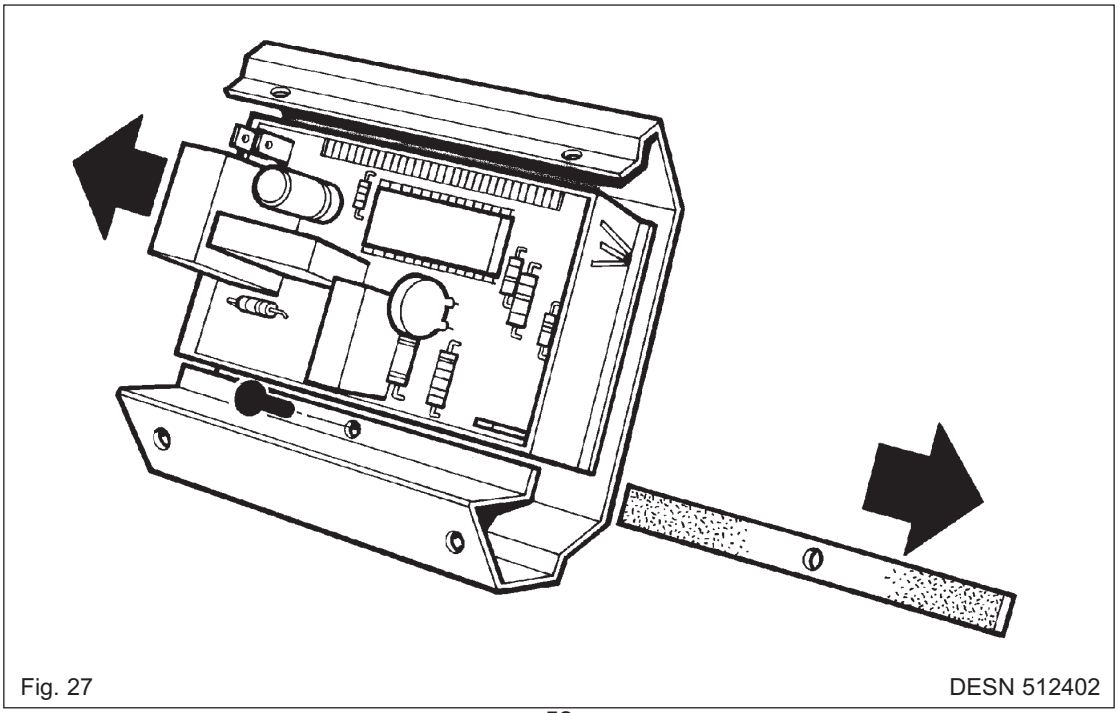


Fig. 27 DESN 512402

F. PER TOGLIERE I RUBINETTI DEL GAS E GLI INTERRUTTORI DI ACCENSIONE

1. Scollegare dalle linee di alimentazione di corrente e di gas.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PANNELLI FRONTALI".
4. Scollegare il tubo di alimentazione del gas (dado da 19 mm). (vedere Fig. 28).
5. Scollegare tutti i raccordi di collegamento del gas ai rubinetti. (5 dadi - 13 mm, 14 mm e 19 mm).
6. Togliere le (4) viti che fissano la tubazione del gas.
7. Scollegare l'interruttore di accensione.
8. Sollevare completamente dalla cucina il gruppo di alimentazione del gas.
9. Togliere il bullone (1) e la fascetta di fissaggio ed estrarre il rubinetto dalla tubazione del gas.
10. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

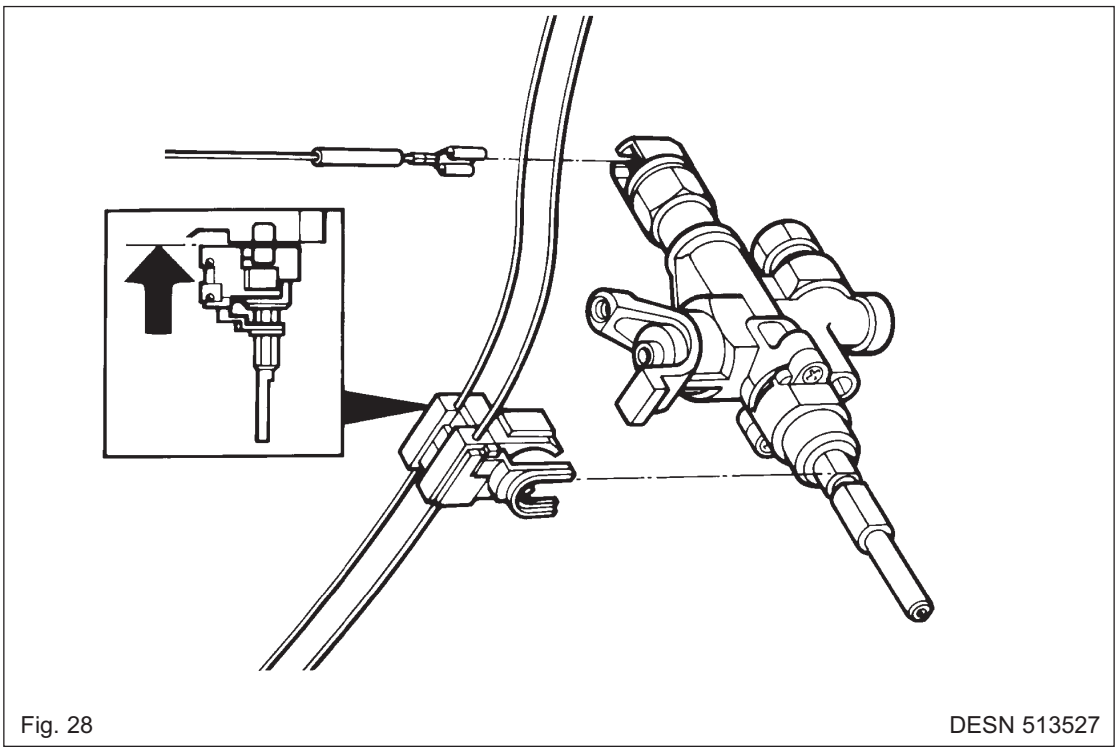


Fig. 28 DESN 513527

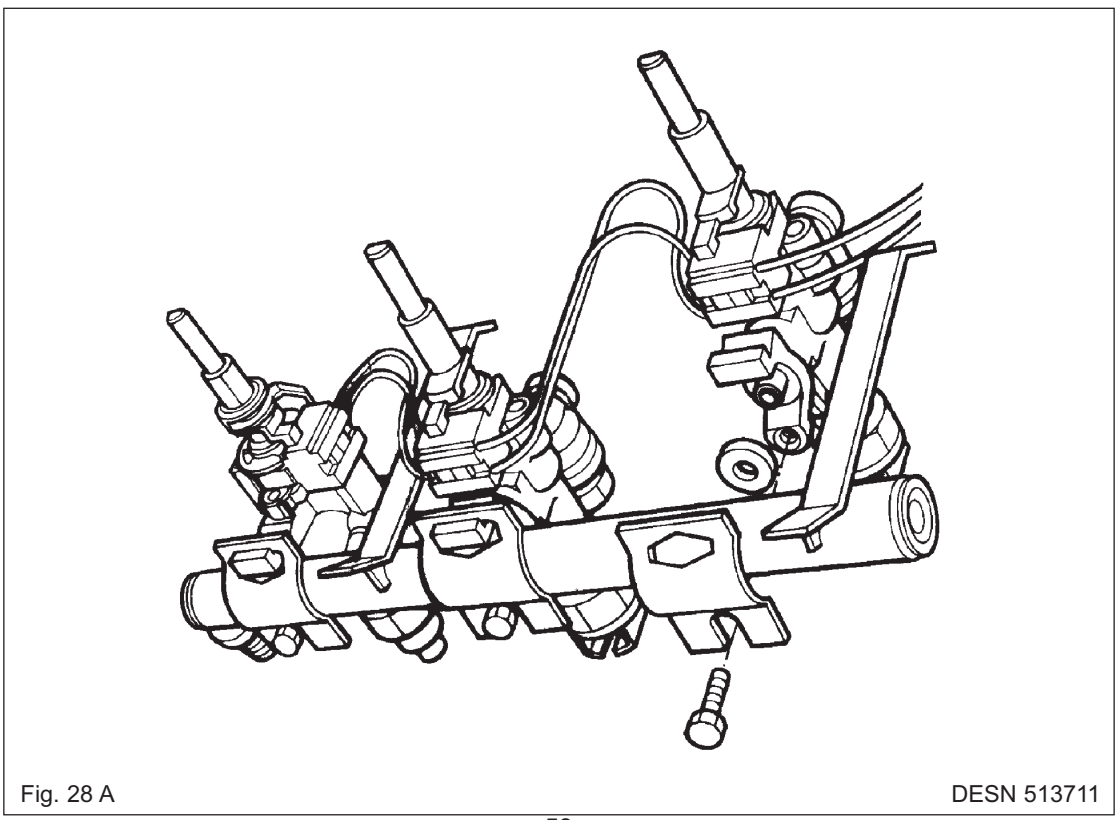


Fig. 28 A DESN 513711

G. PER TOGLIERE IL REGOLATORE DELLA GRIGLIA

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PANNELLI FRONTALI".
3. Togliere le due viti che fissano il regolatore al pannello di supporto.
4. Estrarre il regolatore e i cavi, facendo attenzione a non stirare i cavi.
5. Scollegare i cavi dal regolatore.
   N.B. - Prendere nota delle terminazioni.
6. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

H. PER TOGLIERE I TERMOSTATI DAI FORNI

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE IL REGOLATORE DELLA GRIGLIA".
3. Togliere le (7) viti dal pannello posteriore.
4. Togliere la fiala del termostato e il capillare dalla parte posteriore della cucina. Prendere nota del percorso del capillare.
5. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

I. PER TOGLIERE IL GENERATORE DI SCINTILLE

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI". Togliere solo il piano di destra.
3. Allentare le (2) viti di fissaggio del quadro elettrico. (Vedere Fig. 29).
4. Sollevare il quadro dalle viti attraverso le apposite fessure.
5. Sollevare completamente il quadro dalla cucina.
6. Scollegare i cavi elettrici che portano al generatore.
7. Scollegare i cavi degli elettrodi.
8. Allentare le due viti che fissano il generatore al quadro elettrico e al telaio della cucina ed estrarre con cura il generatore.
9. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

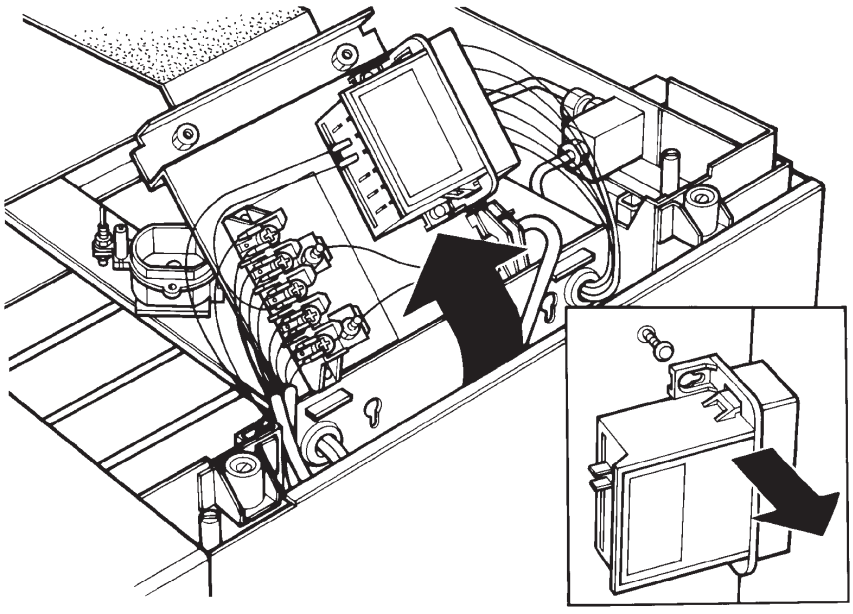


Fig. 29 DESN 513311 A

J. PER TOGLIERE GLI ELETTRODI (bruciatori posteriore sinistro, anteriore centrale, posteriore centrale, posteriore destro e anteriore destro)

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE IL GENERATORE DI SCINTILLE". Scollegare il cavo dell'elettrodo che interessa.
4. Estrarre la clip che fissa l'elettrodo al bruciatore ed estrarre il cavo e l'elettrodo. (Vedere Fig. 30).
5. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

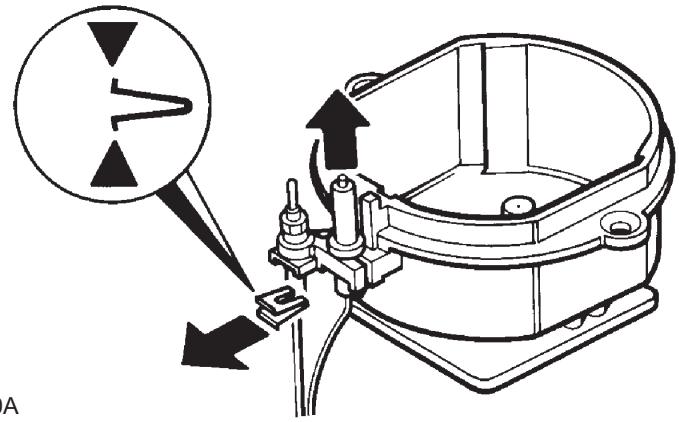


Fig. 30A DESN 513541

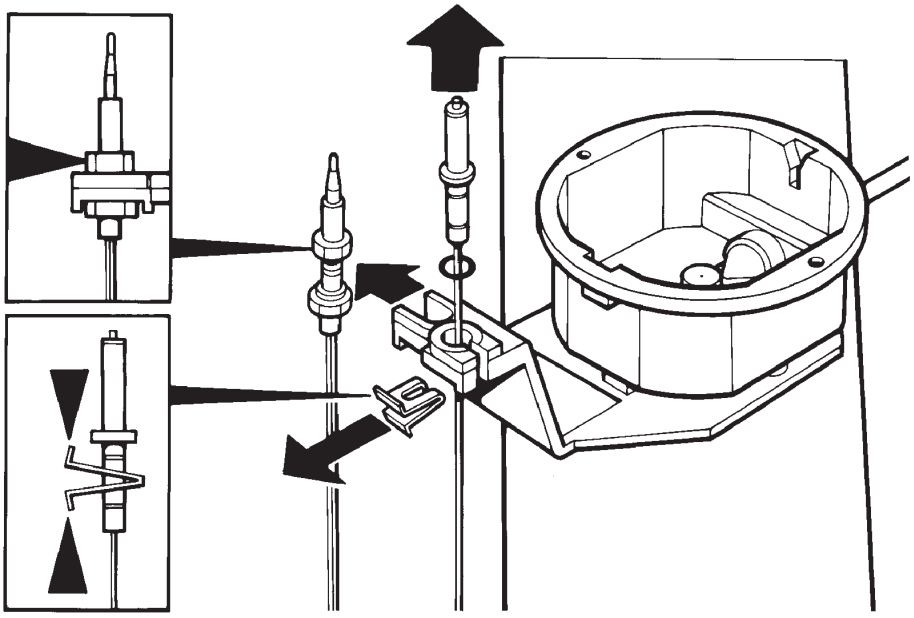


Fig. 30B DESN 513713

K. PER TOGLIERE L'ELETTRODO (bruciatore di sinistra)

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE IL GENERATORE DI SCINTILLE".
4. Scollegare la tubazione del bruciatore di sinistra (13 mm) e la tubazione del bruciatore interno (13 mm) con l'aiuto dell'apposita chiave.
5. Togliere il bruciatore e la sua piastra di fissaggio, svitando le 4 viti che tengono al suo posto la piastra di supporto.
6. Voltare il bruciatore e togliere la clip di fissaggio dell'elettrodo. Estrarre l'elettrodo dall'alto del bruciatore, prendendo nota del percorso del cavo.
7. Rimontare in ordine inverso, facendo percorrere al cavo lo stesso percorso.

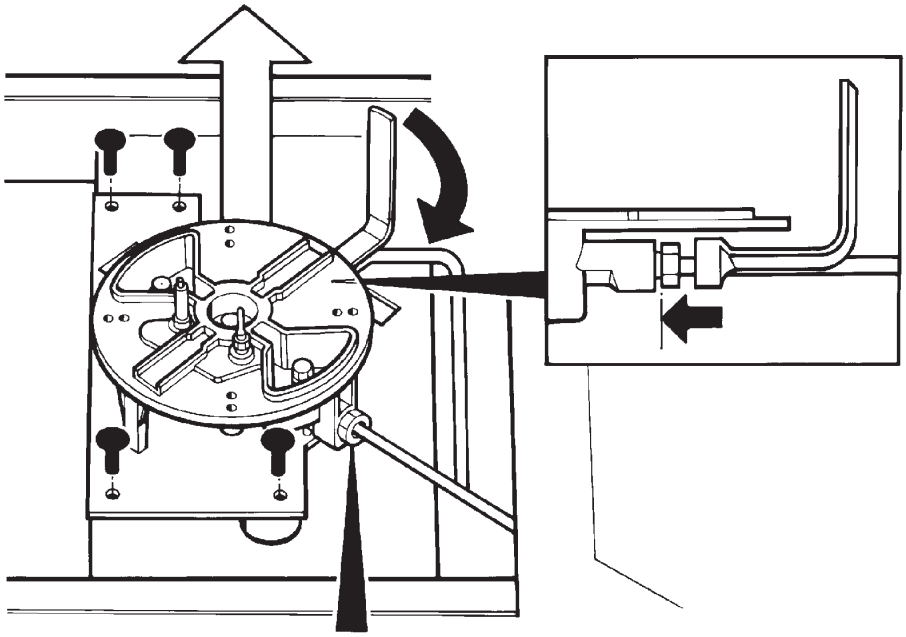


Fig. 31 DESN 513530

L. PER TOGLIERE LA TERMOCOPPIA (BRUCIATORE ANTERIORE SINISTRO)

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Svitare il dado che tiene ferma la termocoppia.
4. Spingere la termocoppia verso il basso ed estrarla da sotto il bruciatore.
5. Scollegare l'altra estremità del cavo della termocoppia dalla valvola del gas. Questo è un connettore jack push-on.
6. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

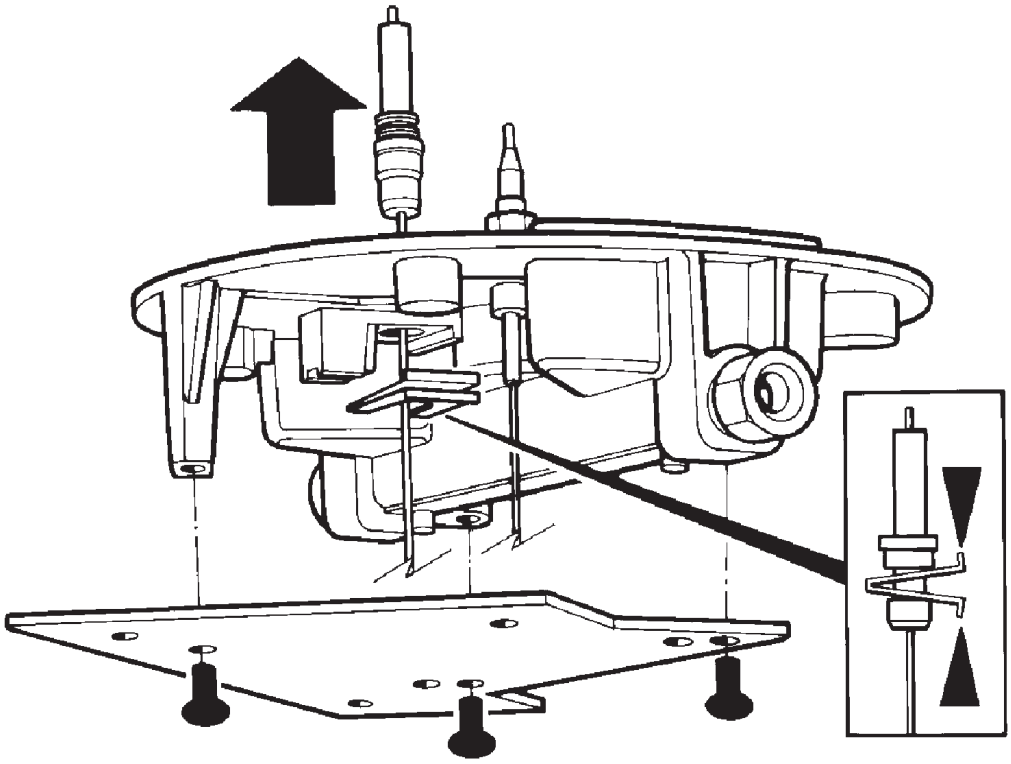


Fig. 32 DESN 513532

M. PER TOGLIERE LA TERMOCOPPIA (bruciatori posteriore sinistro, posteriore destro e anteriore destro)

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I PIANI DEI FORNELLI".
3. Svitare il dado che tiene ferma la termocoppia.
4. Spingere la termocoppia verso il basso e farla scivolare sul lato per estrarla dal bruciatore.
5. Scollegare l'altra estremità del cavo della termocoppia dalla valvola del gas; questo è un terminale elettrico push-on.
6. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

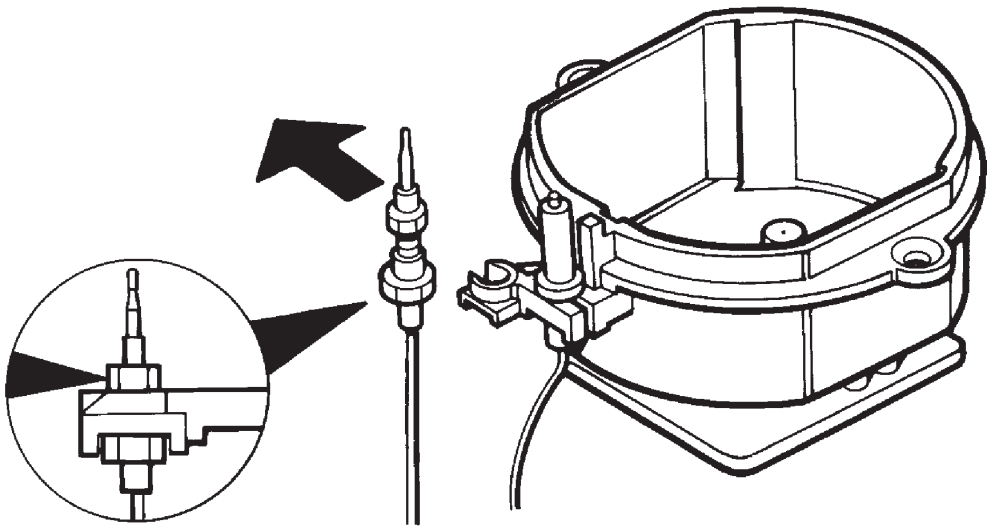


Fig. 33 DESN 513531

N. PER TOGLIERE I RIVESTIMENTI DEL FORNO E DELLA GRIGLIA - VEDERE FIG. 34

1. Togliere le guide di scorrimento di sinistra e di destra (4 viti per guida).
2. Togliere le guide e i rivestimenti.

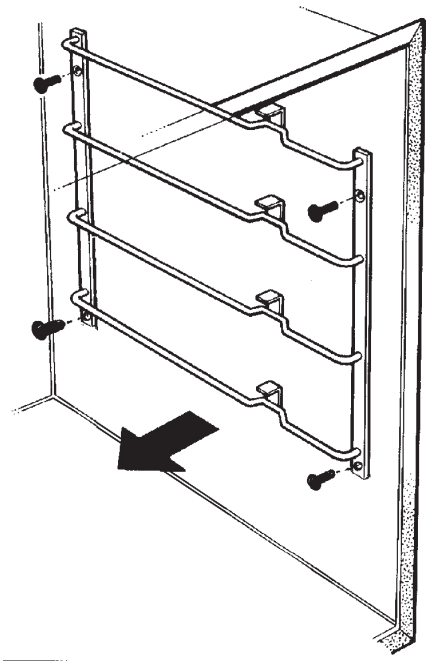


Fig. 34 DESN 512415

O. PER TOGLIERE GLI ELEMENTI (FORNI DI DESTRA)

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I RIVESTIMENTI DEL FORNO E DELLA GRIGLIA".
3. Togliere la vite (1) dal pannello di base sul retro del forno.
4. Sollevare e togliere questo pannello.
5. Togliere le viti (2) di fissaggio degli elementi sul retro del forno e flettere gli elementi per estrarli dalle staffe di posizionamento. Tirarli in avanti per mettere a nudo i terminali.
6. Togliere le connessioni, facendo attenzione che non cadano sul retro della cucina.
   N.B. - IL FORNO IN ALTO A DESTRA ha un elemento sopra il rivestimento della volta; toglierlo allo stesso modo dell'elemento alla base.
7. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

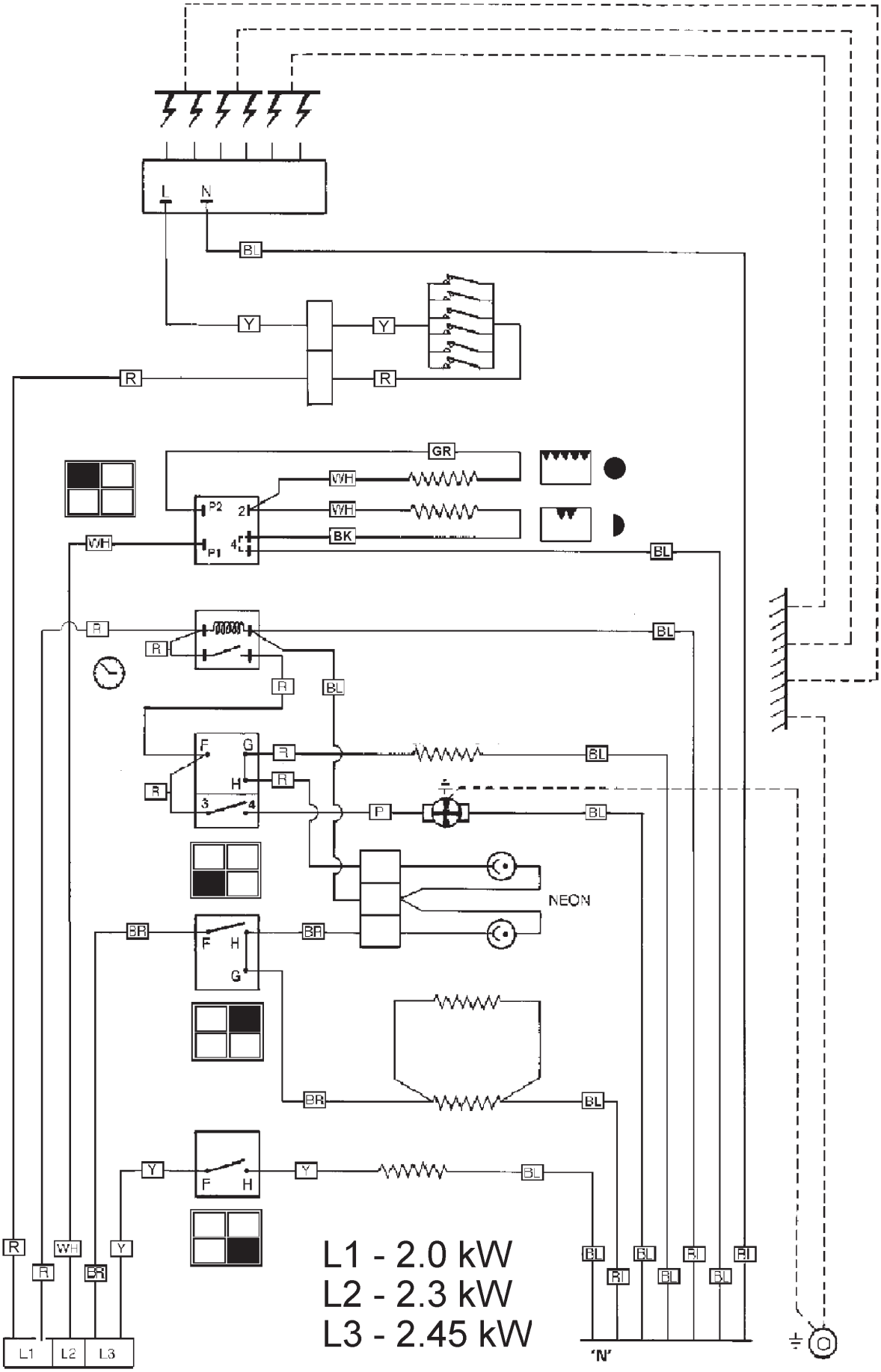
P. PER TOGLIERE L'ELEMENTO DEL FORNO VENTILATO

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE I RIVESTIMENTI DEL FORNO".
   N.B. - Basta solo togliere un lato.
3. Togliere le (4) viti che fissano il copriventola ed estrarre il pannello.
4. Togliere le 3 viti che fissano l'elemento al telaio ed estrarlo con cura sino al punto in cui si può accedere ai terminali elettrici.
5. Scollegare i terminali, facendo attenzione che il cavo non cada sul retro della cucina.
6. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

Q. PER TOGLIERE LA VENTOLA DAL FORNO

1. Scollegare dall'alimentazione di corrente.
2. Procedere come indicato al paragrafo "PER TOGLIERE L'ELEMENTO DEL FORNO".
3. Togliere le 4 viti che fissano la ventola al telaio.
4. Tirare indietro la ventola quanto basta per accedere ai terminali elettrici del motore e scollegare i cavi.
5. Togliere le palette della ventola.
   N.B. - I dadi di fissaggio delle palette sono filettati a sinistra.
6. Togliere il motore dalle viti della piastra di supporto.
7. Il rimontaggio avviene in ordine inverso.

SCHEMA CIRCUITALE - AGA DC6



Per ulteriori consigli od informazioni contattare il distributore/rivenditore più vicino

A causa della politica AGA-Rangemaster che persegue un continuo miglioramento dei prodotti, la Società si riserva in qualsiasi momento il diritto di cambiare specifiche e di apportare modifiche alle cucine qui descritte e illustrate.

AGA-Rangemaster
Station Road
Ketley Telford
Shropshire TF1 5AQ
INGHILTERRA

www.agaliving.com
www.agacookshop.co.uk